



VIDÉO



LA PLUS COMPACTE DU MARCHÉ

- ▶ Capacité : 16 kg - Production à partir de 8kg de produits finis
- ▶ Cadence : environ 16 kg de produits finis / heure

Idéale pour l'enrobage sucré ou salé de divers produits : amandes, noisettes, pralines, dragées tendres, grains de café, riz soufflé, noix de cajou, cacahuètes, etc

Enrobages possibles : chocolat, sirop de sucre, épices (curry, paprika, etc)



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

La seule machine du marché avec pompe à chaleur présentant de nombreux avantages

- Economie d'énergie
 - Rapidité de travail
 - Déshumidifier l'air
 - Avoir un air ambiant ou froid sec
 - Augmenter le temps de conservation des produits
 - Avoir un gommage plus rapide et plus qualitatif
- Tableau de commande à écran tactile intuitif programmable pour :
 - la température (air chaud, froid ou ambiant)
 - la vitesse (réglable par un variateur électronique)
 - la rotation de la cuve (dans les 2 sens)
 - Cuve à fond plat permettant d'éviter les doublons de produits
 - Vitesse de rotation de la cuve : 10-60 tours/minute
 - Filtre à air : éliminer tout contact entre les particules (poussière, farine, ...) et les produits à enrober
 - Nettoyage très rapide, environ 5 minutes

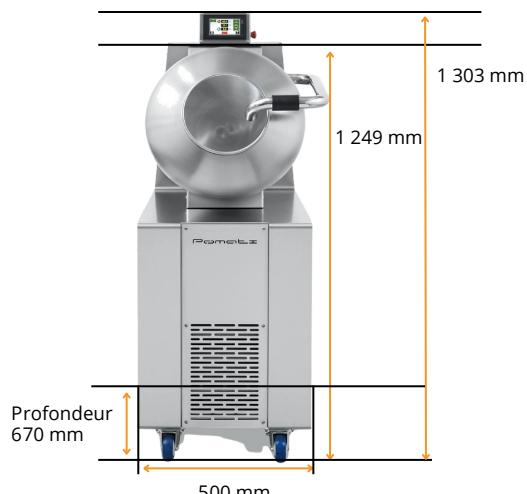
Les étapes de turbinage

1. Air froid pour fixer le chocolat sur les produits à turbiner
2. Air chaud pour lissage, polissage et nettoyage de la cuve
3. Air ambiant pour le vernissage des produits



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- KG** 120 Kg
- ⚡** 220V - 50 Hz - 1 KW
- ⚙** Machine en acier inoxydable AISI 304



OPTION : PULVÉRISATEUR

- Pulvérisation automatique du chocolat sur les produits :
- Ceinture chauffante autour de la cuve
 - Sur châssis mobile avec roues et freins
 - Entièrement démontable pour un nettoyage facile

Cuve de 9 litres

Machine à raccorder sur réseau d'air
(compresseur d'air non fourni)

Consommation air comprimé : 6 bars à 200 litres
d'air comprimé/minute - avec cuve min 100L

⚡ 20V-50Hz-0,2KW

