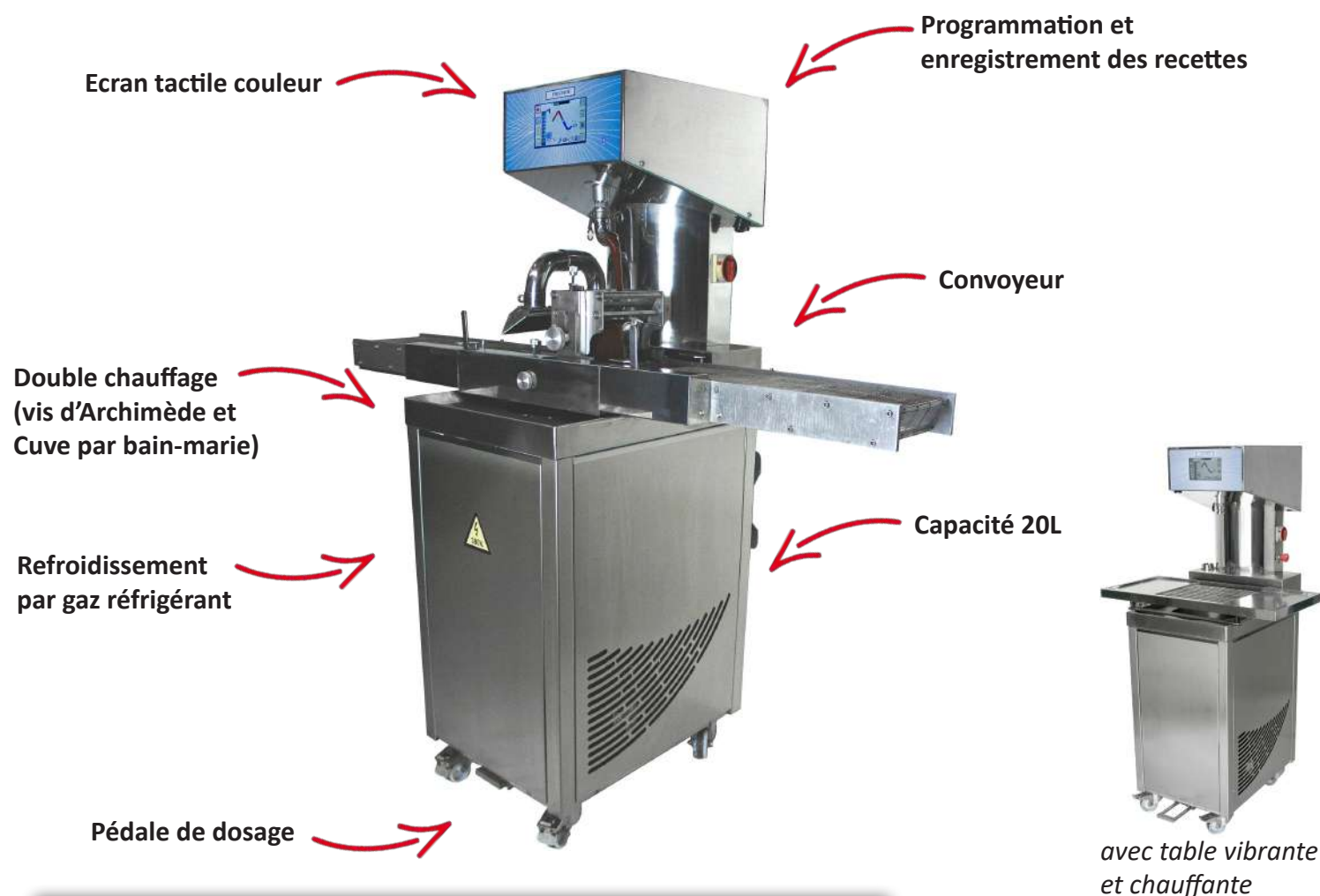


Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat Frichoc F20

La **Frichoc F20** permet de faire fondre et tempérer tout type de chocolat en continu dans la vis d'Archimède en inox, contribuant à obtenir en permanence un chocolat fluide.

Elle peut être équipée d'un plateau vibrant et chauffant ainsi que d'un convoyeur à mailles de 180mm de largeur.

Production horaire : environ 90kg/h



Les + :

- Contrôle des 3 températures du cycle de tempérage
- Vis d'Archimède inox de grande dimension garantissant la stabilité du tempérage
- Utilisation, nettoyage et entretien faciles
- Télémaintenance (option)



Cycle de tempérage

Plusieurs applications :



Moulage



Tablettes



Fritures



Bonbons enrobés



Enrobage partiel



Entremets



Bûches



Nappage

(convoyeur polycordes
nécessaire en option)

Options :

- Convoyeur 180mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie

Caractéristiques :

- Dimensions machine (Lxlxh) : 511 x 731 x 1691mm
- Capacité : 20L
- Production par heure : 90kg
- Poids : 184kg
- Puissance : 2800 W - 380V triphasé 50Hz

Zoom :

*Ecran
tactile*



*Tête
d'enrobage*



Convoyeur



*Cuve
de 20L*



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles