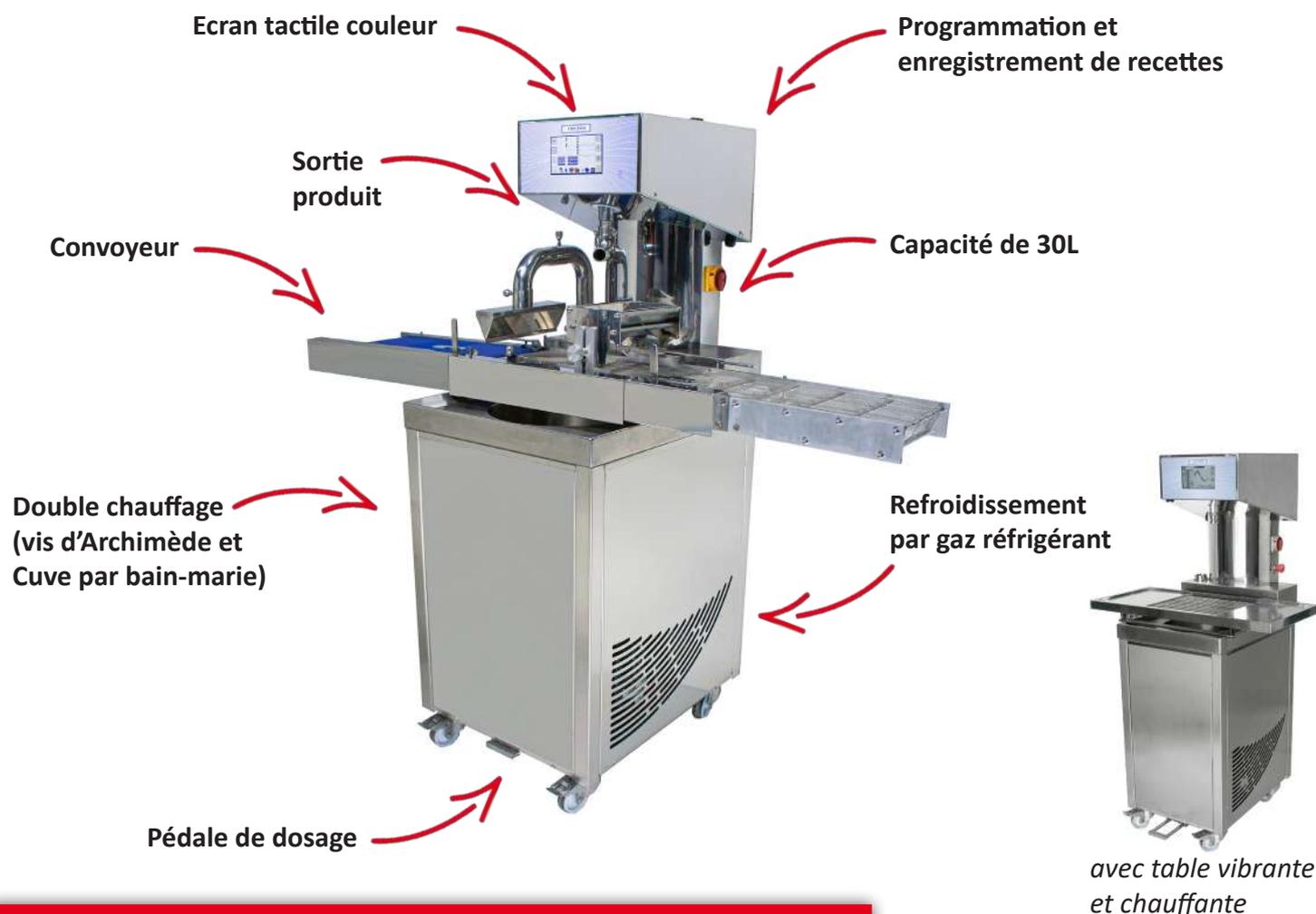


Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat Frichoc F30

La **Frichoc F30** 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 240mm ou 300mm de largeur.

Production horaire : environ 135kg/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 240 ou 300mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie

Caractéristiques :

- Dimensions machine (Lxlxh) : 601 x 799 x 1689mm
- Capacité : 30L
- Production par heure : 135kg
- Poids : 195kg
- Puissance : 3150 W -380V triphasé 50Hz

Zoom :

Ecran
tactile



Tête
d'enrobage



Convoyeur



Cuve
de 30L



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles