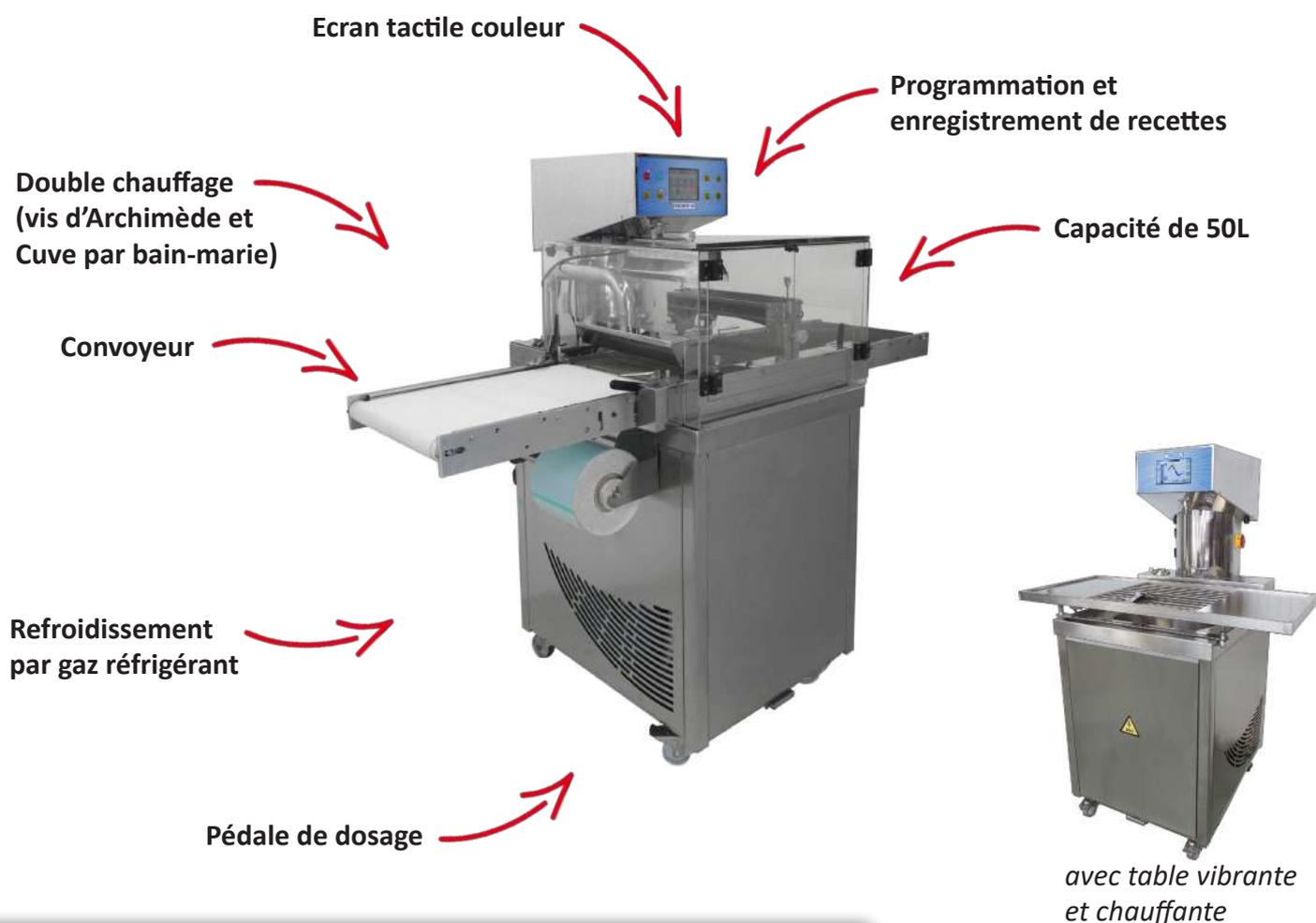


Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat Frichoc F50

La **Frichoc F50** 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 300 ou 400mm de largeur.

Production horaire : environ 170kg/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 300 ou 400 mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie
- Convoyeur polycorde

Caractéristiques :

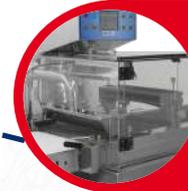
- Dimensions machine (Lxlxh) : 701 x 940 x 1690mm
- Capacité : 50L
- Production par heure : 170kg
- Poids : 218kg
- Puissance : 3750 W -380V triphasé 50Hz

Zoom :

Ecran tactile



Capot de protection



Convoyeur



Cuve de 50L



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles