



Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
 Peso a vuoto
 Materiale a contatto con alimenti
 Materiale guarnizioni
 Capacità vasca
 N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 1200x1260x1565
 [kg] 100
 inox AISI 304 L
 PTFE
 -
 4

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
 Tensione alimentazione
 Numero fasi
 Frequenza
 Tensione ausiliari
 Grado di protezione involucro
 Collegamento: spina industriale

[kW] 1,4
 [VAC] 220
 1
 [Hz] 50 / 60
 [Vdc] +24
 IP65
 16A - 3 poli

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo
 Portata minima
 Caratteristiche aria

[bar] 6
 [l/min] 80
 filtrata, secca e disoleata



Colatrice di gocce di cioccolato

Macchina colatrice accessoria al tunnel di raffreddamento e ricopertura atta a realizzare gocce di cioccolato in diverse dimensioni e grammatura con un minimo di 2 gr a goccia.

Può essere collegata ad una temperatrice TOP EX per l'alimentazione del cioccolato. Il colaggio avviene direttamente sul tappeto del tunnel 300mm o 400mm ed è dotata di una valvola a tre vie per un'erogazione precisa del cioccolato.

Si interfaccia con il display touch screen del tunnel per consentire la regolazione delle resistenze.

