



TUNNEL	Ricopertura Enrobing Enrobage	Decorazione Decoration Decoration	Lunghezza tunnel Tunnel lenght Longeur tunnel	Coda Tail Queue	Distaccatore Detachment Detacheur	Totale Total Total
3 m	1100	400	3000	400	400	5300
		600			600	5700
		800			800	6100
		1000			1000	6500
		1200			1200	6900
4 m	1100	400	4000	400	400	6300
		600			600	6700
		800			800	7100
		1000			1000	7500
		1200			1200	7900
5 m	1100	400	5000	400	400	7300
		600			600	7700
		800			800	8100
		1000			1000	8500
		1200			1200	8900
6 m	1100	400	6000	400	400	8300
		600			600	8700
		800			800	9100
		1000			1000	9500
		1200			1200	9900



Tunnel di ricopertura e raffreddamento per cioccolato. La velocità produttiva di questa unità può variare da 30 a 200 cm/min.

Nel tunnel di raffreddamento e copertura cioccolato con lunghezza lineare di 3/4/5/8 metri il ricopritore è completamente integrato, di facile montaggio e lavaggio.

La macchina è stata concepita per poter lavorare con più di una temperatrice rimpiazzabile nei cambi colore di cioccolato per la ricopertura.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
Capacità vasca

inox AISI 304 L
PTFE

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante
Gas refrigerante
Quantità gas refrigerante

[Fr/h] 3200
R448A
[g] 2100

Caratteristiche elettriche

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

[kW] a partire da 3
[VAC] 400 / 220
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poli

