



La bassina in acciaio Comfit è realizzata interamente in acciaio AISI 304 ed è dotata di un variatore elettronico di velocità per ottimizzare la confettatura in cioccolato e zucchero di prodotti di vario tipo e dimensione. Dragees in cioccolato, confetti in zucchero.

L'immissione dell'aria nella cavità della vasca di rotolamento è comandata da un gruppo frigorifero atto a velocizzare l'ingrossamento dei confetti mediante l'immissione di cioccolato, nella fase successiva tramite una resistenza, si può ottenere la lisciatura, la brillantezza del prodotto e la pulizia finale della macchina.

Sulla plancia di comando è inserito un termoregolatore che permette la regolazione della temperatura in funzione delle lavorazioni richieste.

Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 720x1100x1500
[kg] 177
inox AISI 304 L
PTFE
20 kg
4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante
Gas refrigerante
Quantità gas refrigerante

[Fr/h] 1100
R452A
[g] 800

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 1,8
[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] 300
filtrata, secca e disoleata

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

[kg] 20

