



TUNNEL	Ricopertura Enrobing Enrobage	Decorazione Decoration Décoration	Lunghezza tunnel Tunnel length Longeur tunnel	Coda Tail Queue	Distaccatore Detachment Détacheur	Totale Total Total
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
8 m	1100	400	8000	400	400	10300
		600			600	10700
		800			800	11100
		1000			1000	11500
		1200			1200	11900
12 m	1100	400	12000	400	400	14300
		600			600	14700
		800			800	15100
		1000			1000	15500
		1200			1200	15900
16 m	1100	400	16000	400	400	18300
		600			600	18700
		800			800	19100
		1000			1000	19500
		1200			1200	19900



Tunnel di ricopertura, modellaggio e raffreddamento per cioccolato. Nata per ricoprire e raffreddare prodotti ricoperti e modellati, avvalendosi di uno speciale diffusore d'aria posto su tutta la lunghezza della camera fredda.  
La velocità produttiva può variare da 30 a 200 cm/min.

La sezione di ricopertura è facilmente asportabile e lavabile. Nel TUNNEL il ricopritore è completamente integrato, di facile smontaggio 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] 3600 / 4000  
R448  
[g] 2600 / 2800

### Caratteristiche elettriche

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

[kW] a partire da 4  
[VAC] 400 / 220  
3  
[Hz] 50 / 60  
[Vdc] +24  
IP65  
16A - 5 poli

