

ENROBEUSE À DESSOUS

Notre enrobeuse à dessous convient parfaitement aux exploitants de moyenne et grande taille. Grâce à sa conception modulaire, elle peut évoluer avec vous en s'intégrant à votre chaîne de production aux côtés d'une table de refroidissement et d'une enrobeuse.

Elle est conçue pour préparer votre produit à l'enrobage en recouvrant l'une de ses surfaces (dessous ou côté) d'une couche de chocolat uniforme.

Caractéristiques techniques :

- Système de chauffage par air, assuré par des éléments électriques
- Thermostat numérique à double affichage Fuji Electric pour le réglage de la température réelle
- Sonde thermométrique RTD
- Limitation de la température pour éviter de surchauffer le chocolat
- Système de ventilation intégré pour un refroidissement plus rapide
- Matériaux approuvés pour la production alimentaire (acier inoxydable)
- Vitesse du tapis ajustable, 0-10 pi/min (0-3 m/min)
- Hauteur de la vague de chocolat ajustable, 0-1 po (0-25 mm) grâce au tambour sous le tapis
- Entrée de 26 po (660 mm)
- Possibilité de synchroniser ou de contrôler séparément les tapis d'entrée et de sortie
- Vibration réglable (vitesse et amplitude) pour éliminer le surplus de chocolat
- Coupe-queue
- Couvercle en polycarbonate avec éléments chauffants rayonnants inclus
- Valve papillon de 1,5 po (38 mm) avec connexion Tri-Clamp^{MD}
- Montée sur roulettes avec frein de blocage

Additional Information

Modèle	Longueur	Hauteur	Largeur	Tension	Fréquence	Intensité
PB-12	54 po (1 372 mm)	42 po (1 067 mm)	44 po (1 118 mm)	120 V	60 Hz	8 A
PB-16	54 po (1 372 mm)	42 po (1 067 mm)	48 po (1 219 mm)	120 V	60 Hz	10 A
PB-24	54 po (1 372 mm)	42 po (1 067 mm)	54 po (1 372 mm)	120 V	60 Hz	12 A
PB-36	54 po (1 372 mm)	42 po (1 067 mm)	66 po (1 676 mm)	220 V	60 Hz	8 A
PB-48	54 po (1 372 mm)	42 po (1 067 mm)	78 po (1 981 mm)	220 V	60 Hz	10 A
PB-60	54 po (1 372 mm)	42 po (1 067 mm)	90 po (2 286 mm)	220 V	60 Hz	12 A

