

ENROBEUSE À ROUE

Notre enrobeuse à roue convient parfaitement aux producteurs de moyenne et grande taille qui cherchent à développer leur chaîne de production grâce à un équipement d'enrobage plus efficace et plus productif.

Plutôt que d'utiliser une pompe, notre modèle est doté d'une roue qui facilite le nettoyage et le changement de chocolat tout en réduisant les risques de contamination. Muni de roulettes, notre modèle est également pratique à déplacer et à entreposer si votre espace de production est restreint.

Caractéristiques techniques :

- Tempéreuse Air 6.0 ou Air 10.0 incluse (voir leurs fiches techniques respectives)
- Matériaux approuvés pour la production alimentaire (acier inoxydable)
- Couvele chauffant en polycarbonate inclus
- Vitesse du tapis ajustable, 0-10 pi/min (0-3 m/min)
- Possibilité de synchroniser les tapis d'entrée et de sortie ou de les contrôler séparément
- Double rideau de chocolat à ouverture variable
- Possibilité d'enrober le produit entier, y compris le dessous
- Ventilateur industriel maintenant une température constante de 95 °F (35 °C) pour éliminer le surplus de chocolat
- Vibration réglable (vitesse et amplitude) pour éliminer le surplus de chocolat
- Coupe-queue
- Montée sur roulettes avec frein de blocage

Information supplémentaire

Modèle*	Larguer du tapis	Longueur	Largeur	Hauteur	Capacité	Tension	Fréquence	Intensité
ENRO-12	12 po (762 mm)	90 po (2 286 mm)	44 po (1 118 mm)	55 po (1 397 mm)	130lbs (60kgs)	110 V	60 Hz	4A, 10A, 14A
ENRO-16	16 po (406 mm)	90 po (2 286 mm)	44 po (1 118 mm)	55 po (1 397 mm)	220lbs (100kgs)	110 V	60 Hz	4A, 10A, 20A



Produit complémentaire



Tunnel de refroidissement

