

POMPE À CHOCOLAT INDUSTRIELLE

Notre pompe à chocolat industrielle convient parfaitement pour la production de chocolat à grande échelle.

Elle se combine habituellement à un fondoir ou tout autre équipement grande capacité destiné à distribuer le chocolat et fonctionnant avec un moteur et un engrenage réducteur de marque Nord. Reconnu pour sa fiabilité, notre modèle est conçu spécifiquement pour l'industrie du chocolat.

Caractéristiques techniques :

- Conception spécifiquement adaptée à la production de chocolat
- Chauffé par un système de tuyauterie chemisé réchauffé à l'eau
- Pompe à lobe rotatif Wright Flow ou pompe à engrenages Hacos
- Moteur Nord Gear sans entretien
- Base en acier inoxydable montée sur pieds ajustables
- Moteur et pompe résistants au nettoyage haute pression

Articles en option :

- Filtre à chocolat intégré
 - Capteur de pression dans le raccord en T
-

Débit de notre pompe à chocolat

Modèle	Débit
P-500	150 - 750 kgs/h
P-1000	250 - 1,750 kgs/h
P-2000	500 - 4,000 kgs/h

