

TUNNELS DE REFROIDISSEMENT

Notre tunnel de refroidissement Perfect Choco convient tout particulièrement aux entreprises de moyenne et grande taille, ainsi qu'aux exploitants cherchant à développer leurs activités. Grâce à sa conception modulable, il s'intègre parfaitement à votre chaîne de production et vous permet d'augmenter votre rendement en un clin d'œil.

De plus, il a été pensé pour vous offrir une plus grande flexibilité grâce à un nettoyage facile et rapide. Offert en plusieurs tailles, notre modèle est idéal pour assurer un refroidissement rapide et uniforme du chocolat après l'étape d'enrobage.

La température de chaque section peut être contrôlée séparément (zonage) pour prévenir l'apparition d'humidité et de condensation. Son tapis de conception unique est alimenté sans interruption à l'intérieur du tunnel, permettant ainsi un maintien parfait de la température et une meilleure performance écoénergétique. Grâce à l'efficacité de notre modèle, il vous est possible d'atteindre une productivité de haut niveau tout en minimisant la longueur de votre tunnel.

Caractéristiques techniques:

- Fabriqué avec des matériaux approuvés pour la production alimentaire (tapis en polyuréthane)
- Vitesse du tapis ajustable, 0-20 pi/min (0-6 m/min)
- Alignement automatique du tapis à l'entrée et à la sortie grâce à un système de guidage pneumatique
- Climatiseur d'air industriel dans chaque section
- Thermostat numérique à double affichage réglable Fuji Electric
- Contrôle individuel de la température dans chaque section (zonage)
- Pieds ajustables montés sur chaque section
- Ouverture complète des portes et du couvercle pour un accès pratique au conduit de ventilation
- Équipé de panneaux en fibre de verre et âme isolante en mousse
- Entrée/sortie offerte en 2 versions (de base ou industrielle); version industrielle : rouleaux amovibles pour faciliter le nettoyage
- Plaque réfrigérée intégrée pour un refroidissement plus efficace du dessous des produits offerts en option



Modèle	Compresseurs		BTU/hr	Ventilateurs	Puissance ventilation (PCM)	Largeur du tapis	Largeur	Longueur segment principal	Longueur segment supplémentaire	Hauteur	Tension	Fréquence	Intensité
	haute pression	Évaporateurs											
CT-6	3/4	1	5 500	10	850	6 po (152mm)	32 po (813mm)	180 po (4.5m)	120 po (3.05m)	62 po (1 575mm)	110 V	60 Hz	18 A
CT-12	3/4	1	5 500	10	850	12 po (305mm)	32 po (813mm)	180 po (4.5m)	120 po (3.05m)	62 po (1 575mm)	110 V	60 Hz	18 A
CT-16	3/4	1	5 500	16	1 360	16 po (406mm)	32 po (813mm)	180 po (4.5m)	120 po (3.05m)	62 po (1 575mm)	110 V	60 Hz	18 A
CT-24	1	2	11 000	16	1 360	24 po (610mm)	39 po (991mm)	180 po (4.5m)	120 po (3.05m)	62 po (1 575mm)	220 V	60 Hz	30 A
CT-36	1	2	11 000	16	1 360	36 po (914mm)	51 po (1,295mm)	180 po (4.5m)	120 po (3.05m)	62 po (1,575mm)	220 V	60 Hz	30 A
CT-48	1	2	11 000	26	2 210	48 po (1 219mm)	63 po (1,600mm)	180 po (4.5m)	120 po (3.05m)	62 po (1 575mm)	220 V	60 Hz	30 A
CT-60	3	4	22 000	26	2 210	60 po (1 524mm)	75" (1,905mm)	180 po (4.5m)	120 po (3.05m)	62 po (1 575mm)	220 V	60 Hz	40 A

* Remarque : Notre tunnel de refroidissement requiert un compresseur d'air non fourni.



Perfect Choco • Spécialistes en équipements de créativité chocolatée
8904 boul. Industriel • Chambly • Québec • J3L 4X3 • Canada • www.perfectchoco.com