

ENROBEUSE GRANDE CAPACITÉ

Conçue pour les installations industrielles produisant de grands volumes, notre enrobeuse grande capacité assure des résultats efficaces et constants dans une chaîne de production continue. Elle a été pensée pour satisfaire aux exigences spécifiques de l'enrobage à grande échelle. Rapide à nettoyer, elle vous offre une grande flexibilité grâce à son tapis amovible et à sa cuve facilement accessible. Munie d'un système de commande multifonctionnel, notre enrobeuse grande capacité permet d'obtenir un enrobage de qualité exceptionnelle.

Caractéristiques techniques :

- Chauffé par un système de tuyauterie chemisé réchauffé à l'eau
- Sonde thermométrique RTD dans le chocolat et dans l'eau
- Contrôle des commandes par le biais d'une interface sur écran tactile et d'un automate programmable industriel
- Témoins de couleur lumineux signalant tout type d'alarmes, tel qu'un niveau de chocolat trop bas
- Programmation des recettes possible
- Mode Nuit offert
- Système d'éclairage à DEL, indice de protection IP 67
- Certification CSAMD (É.-U. et Canada)
- Ventilateur industriel à température variable et à hauteur réglable pour éliminer le surplus de chocolat
- Double rideau de chocolat
- Vitesse du tapis ajustable, 0-20 pi/min (0-6,1 m/min)
- Vitesse de vibration ajustable pour éliminer le surplus de chocolat (rotation à gauche ou à droite)
- Coupe-queue (rotation à gauche ou à droite)
- Enrobage du produit entier ou partiel (dessous du produit)
- Facile à nettoyer
- Porte en polycarbonate transparent
- Matériaux approuvés pour la production alimentaire (acier inoxydable et matières plastiques)
- Manutention facilitée grâce aux rails soudés sous la machine
- Montée sur 4 roulettes (dont 2 avec frein de blocage)
- Compatible avec notre approche modulaire : combinable avec fondoir, machine à décoration, tunnel de refroidissement
- Connexion Ethernet facile avec les autres machines
- Support de nettoyage pour le tapis offert



Information supplémentaire

Modèle	Capacité	Largeur du tapis	Longueur	Largeur	Hauteur	Tension	Fréquence	Intensité	Phase
ENRO-24	240 lb (110 kg)	24 po (610 mm)	72 po (1 829 mm)	53 po (1 346 mm)	72 po (1 829 mm)	208/480 V	60 Hz	40 A	3
ENRO-36	320 lb (150 kg)	36 po (914 mm)	72 po (1 829 mm)	65 po (1 651 mm)	72 po (1 829 mm)	208/480/600 V	60 Hz	50 A	3
ENRO-48	405 lb (185 kg)	48 po (1 219 mm)	72 po (1 829 mm)	77 po (1 956 mm)	72 po (1 829 mm)	480/600 V	60 Hz	50 A	3
ENRO-60	485 lb (220 kg)	60 po (1 524 mm)	72 po (1 829 mm)	89 po (2 261 mm)	72 po (1 829 mm)	480/600 V	60 Hz	60 A	3

* Remarque : Différentes tensions offertes sur demande. L'intensité varie en fonction de la tension choisie.



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