

MINI ENROBEUSE ENRO-6

Notre mini-enrobeuse ENRO-6 convient parfaitement aux entreprises en expansion. Grâce à sa conception modulaire, elle évolue avec vos besoins. Il est possible de la combiner avec un tunnel de refroidissement et une étuve à chocolat afin d'atteindre une production continue, même dans un espace de production restreint.

Notre mini-enrobeuse vous offre l'occasion d'élargir votre gamme en proposant à votre clientèle des produits diversifiés qui ne perdront rien de votre savoir-faire unique.

Dimensions

Largeur de tapis	Longueur	Largeur	Hauteur
6 po (152 mm)	79 po (2 007 mm)	24 po (610 mm)	50 po (1 270 mm)

Alimentation

	Tension	Fréquence	Intensité
ENRO-6	120 V	60 Hz	14 A
AIR 2.0	120V	60 Hz	8 A

Caractéristiques techniques :

- Mini-tempéreuse Air 2.0 incluse (Voir la fiche technique du modèle Air 2.0)
- Fabriqué avec des matériaux approuvés pour la production alimentaire (acier inoxydable et AcetronMD)
- Couvercle chauffant en polycarbonate inclus (n'apparaît pas sur la photo)
- Vitesse du tapis réglable, 0-4 pi/min (01,2 m/min)
- Possibilité de synchroniser ou de contrôler séparément les tapis d'entrée et de sortie
- Double rideau de chocolat à ouverture variable
- Enrobage complet du produit
- Enrobage partiel (dessous uniquement, ou dessous et côtés) limité à ½ po (13 mm) de hauteur
- 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



Accessoires



Papier Parchemin



Bacs supplémentaires

