

FONDOIR GRANDE CAPACITÉ

Notre gamme de fondoirs grande capacité convient parfaitement aux productions à grande échelle en assurant une alimentation continue des systèmes de tempérage, d'enrobage et de coulage en chocolat fondu. Nos fondoirs sont offerts en plusieurs tailles et peuvent être fournis avec tuyaux chemisés et pompes à chocolat.

Caractéristiques techniques:

- Chauffé par un système de tuyauterie chemisé réchauffé à l'eau
- En acier inoxydable, fini bille de verre
- A.P.I. à écran tactile avec interface utilisateur Schneider Electric
- Indicateur de niveau de chocolat
- Témoins de couleur lumineux signalant tout type d'alarmes, tel qu'un niveau de chocolat trop bas
- Indicateur de niveau d'eau pour un contrôle sécuritaire du système de chauffage
- Sonde thermométrique dans le chocolat et dans l'eau
- Malaxeur rotatif alimenté par un moteur Nord et un engrenage réducteur
- Fermé par un couvercle magnétique pouvant s'ouvrir à demi pour le remplissage des pistoles de chocolat
- Connexion Ethernet avec l'équipement de votre chaîne de production
- Certification électrique CSAMD (É.-U. et Canada)
- Vanne papillon de 1,5 po (38 mm)

* Articles en options : pompe à chocolat et tuyaux chemisés.

Information supplémentaire

Modèle*	Capacité	Longueur	Largeur	Hauteur	Tension	Fréquence	Intensité	Phase
F250	550 lb (250 kg)	27 po (686 mm)	33 po (838 mm)	61 po (1 549 mm)	208 V	60 Hz	À conf.	3
F-500	1 100 lb (500 kg)	34 po (864 mm)	40 po (1 016 mm)	67 po (1 702 mm)	208 V	60 Hz	À conf.	3
F-1000	2 200 lb (1 000 kg)	48 po (1 067 mm)	44 po (1 219 mm)	76 po (1 930 mm)	208 V	60 Hz	À conf.	3
F-1500	3 300 lb (1 500 kg)	45 po (1 143 mm)	51 po (1 295 mm)	88 po (2 235 mm)	208 V	60 Hz	À conf.	3
F-2000	4 400 lb (2 000 kg)	53 po (1 346 mm)	59 po (1 499 mm)	99 po (2 515 mm)	208 V	60 Hz	À conf.	3

* Différentes tensions offertes sur demande.



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

