

MACHINE À DÉCORATION

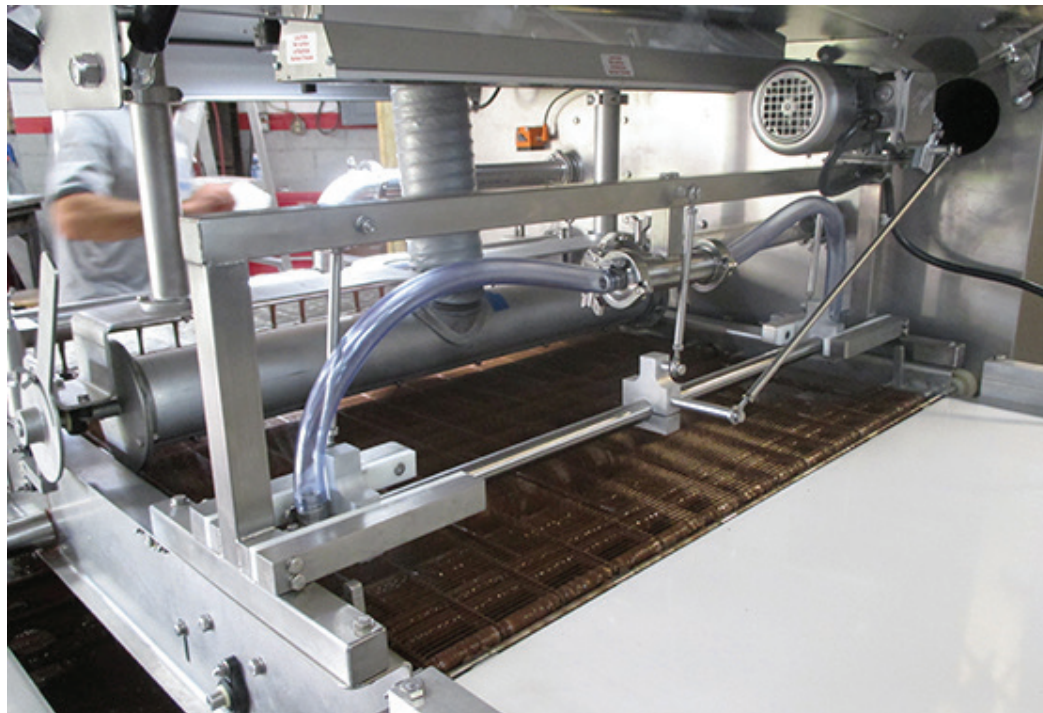
La machine à décoration Perfect Choco convient parfaitement aux productions à grande échelle et aux sites industriels.

Généralement associée à une enrobeuse à dessous ou à d'autres machines de grande taille, elle dépose une ligne de chocolat uniforme et continue sur le dessus de vos chocolats. Réputée pour sa fiabilité et son homogénéité, cette machine à décoration est spécialement conçue pour maintenir la fluidité et la température de votre chocolat tout en écartant le risque de durcissement.

Caractéristiques

- Modèles : lignes continues ou lignes à boucles
- Tube de coulée de 1/8 pouces
- Motoréducteur Nord Gear
- En acier inoxydable et autres matériaux de qualité alimentaire
- Facile à nettoyer
- Tuyaux d'alimentation flexible chauffé par radiation

En option : fonction de nettoyage automatique contrôlée par automate programmable industriel (API), filtres en T



Alimentation

ST-6 à ST-60

Volts	Hertz	Ampères
120	60	1



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