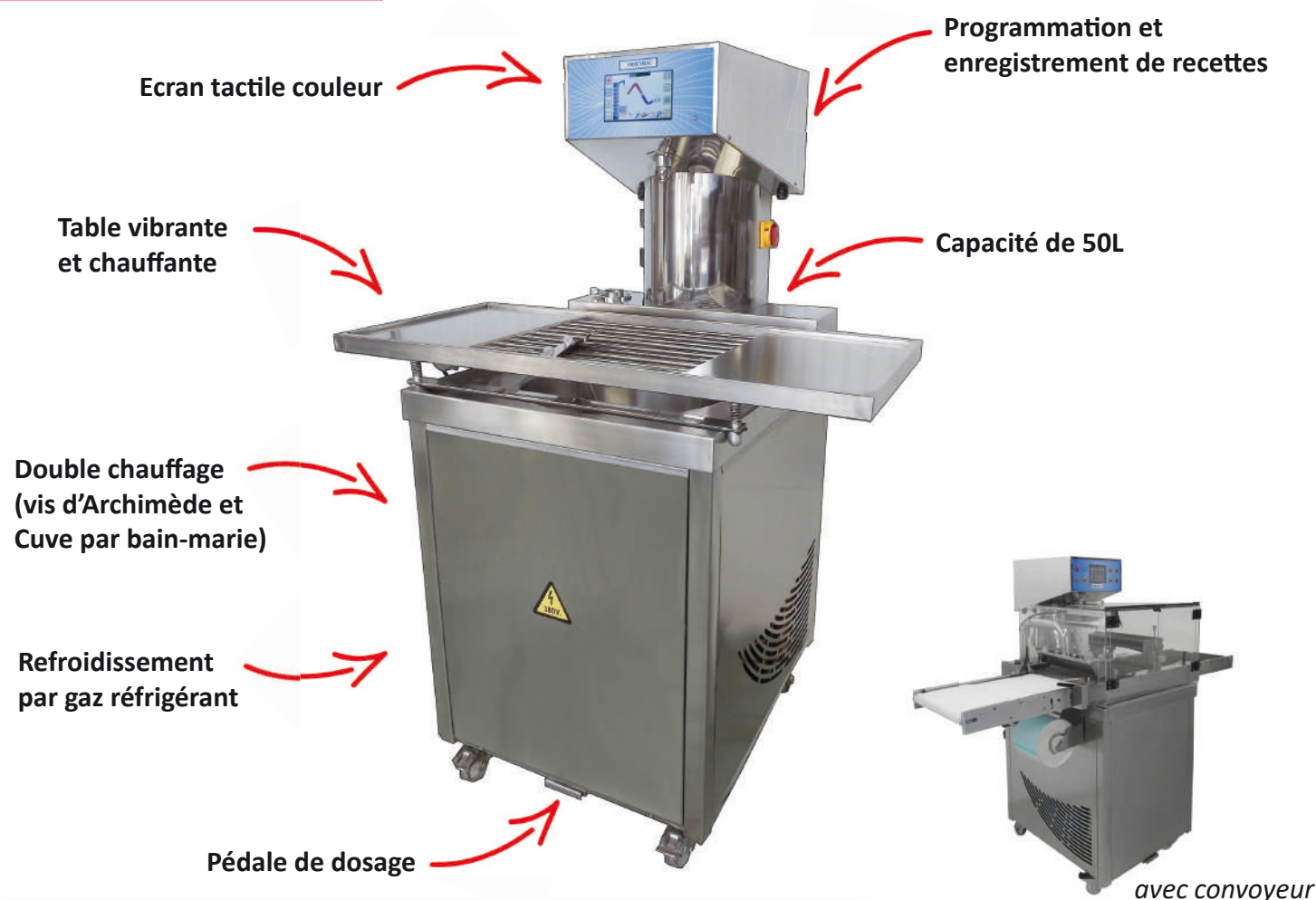


Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat *Frichoc F50*

La **Frichoc F50** permet de faire fondre et tempérer tout type de chocolat en continu dans la vis d'Archimède en inox, contribuant à obtenir en permanence un chocolat fluide.

Elle est équipée d'un plateau vibrant et chauffant ainsi que d'un convoyeur à mailles de 300 ou 400mm de largeur.

Production horaire : environ 170kg/h



Les + :

- Contrôle des 3 températures du cycle de tempérage
- Vis d'Archimède inox de grande dimension garantissant la stabilité du tempérage
- Utilisation, nettoyage et entretien faciles
- Télémaintenance (option)



Cycle de tempérage



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire



Plusieurs applications :



Oeufs



Tablettes



Fritures



Bonbons enrobés



Enrobage partiel



Entremets



Bûches



Nappage

Options :

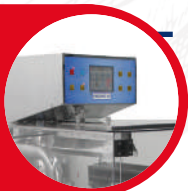
- Convoyeur 300 ou 400 mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie

Caractéristiques :

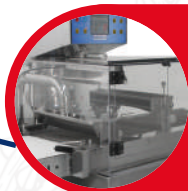
- Dimensions machine : 701 x 940 x 1690mm
- Capacité : 50L
- Production par heure : 170kg
- Poids : 218kg
- Puissance : 3750 W -380V triphasé 50Hz

Zoom :

Ecran tactile



Capot de protection



Convoyeur



Cuve de 50L



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09
E-mail : info@spiral-france.com
Site Internet : www.spiral-france.com

