

BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR

CHOCOLATE WORLD- ENROBING M1200A CHOKOLADE BELÆGNINGSBÆLTE

Belægningsbæltet er med dobbelt chokoladebånd, vibrerende station, justerbar blæseenhed.

Transportbælterne er dækket med papir (bredde 180 mm).

Dette udstyr er kompatibelt til alle vores automatiske tempereringsmaskiner. Justerbar i højde og centrering.



Belægningsbæltet automatiserer den traditionelle, tidskrævende belægning af konfektur og fyld, hvilket øger produktiviteten og effektiviteten.

Chokoladens tykkelse kan justeres med vibrationssystemet (justerbar i intensitet), samt blæseenheden (justerbar i højde og intensitet).

For enden af linjen placeres produktet på et transportbånd dækket med fødevarer-godkendt papir.

Transportbælternes hastighed kan indstilles ved hjælp af en regulator, der tilpasser hastigheden til det specifikke produkt.

EL: 220/1/50

Kw: 0,5 (tilsluttet tempereringsmaskinen)

Dimensioner:

Opslået: 600 x 600 x 1760 mm

I arbejde: 1740 x 600 x 1230 mm

Vægt: 65 kg

