

# BAKOCA

---

## BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR

---

### CHOCOLATE WORLD- ENROBING M1300A CHOKOLADE BELÆGNINGSBÆLTE

Belægningsbæltet er med dobbelt chokoladebånd, vibrerende station, justerbar blæseenhed. Transportbælterne er dækket med papir (bredde 200 mm). Dette udstyr er kompatibelt til alle vores automatiske tempereringsmaskiner (undtagen CW12) Justerbar i højde og centrering.



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

Chokoladens tykkelse kan justeres på den ene side af vibrationsystemet (justerbar i intensitet), og på den anden side ved hjælp af blæseenheden (justerbar i højde og intensitet).

For enden af linjen ender produktet på et bælte med fødevaregodkendt papir.

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

EL: 220/1/50

Kw: 0,5 (tilsluttet tempereringsmaskinen)

#### **Dimensioner:**

Opslået: 500 x 530 x 1755 mm

I arbejde: 1740 x 530 x 1260 mm

Vægt: 72 kg