

BAÑADORA DE CHOCOLATES "CHOCOCOVER 1000/1200"

Este equipo se utiliza para bañar con chocolate todo tipo de productos como galletas, merengues, barras de cereal, caramelos, queques y cualquier otro producto que requiera una capa de chocolate.

Su sistema permite que se pueda bañar por arriba, por debajo, en forma total o en forma parcial el producto. El bañado de chocolates es mediante vertido tipo cortina, de tal forma que se asegura una cubierta uniforme del producto. Además, cuenta con un sistema de soplado que ayuda a retirar el chocolate excedente, dejando sólo una cubierta delgada o gruesa de acuerdo al requerimiento, el excedente vuelve a recircular en la máquina obteniéndose un buen rendimiento de la cobertura de chocolate.



ESPECIFICACIONES

MODELO	CHOCOCOVER 1000	CHOCOCOVER 1200
VELOCIDAD DE LA FAJA TRANSPORTADORA	1-6 m/min	
ANCHO DE LA FAJA TRANSPORTADORA	1000 mm	1200 mm
TEMPERATURA DEL TÚNEL DE FRÍO	0-10°C	
LONGITUD DEL TÚNEL	10 m	
POTENCIA GENERAL	12 kW	12.5 kW
MATERIAL	Acero inoxidable	
PESO	3600 Kg	4000 Kg
MEDIDAS	12000x1650x1800	12000x1850x1800

*Las especificaciones pueden variar

EL PROCESO DE BAÑADO

