

## BAÑADORA DE CHOCOLATES "CHOCOCOVER 400/600/800"

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 400	CHOCOCOVER 600	CHOCOCOVER 800
VELOCIDAD DE LA FAJA TRANSPORTADORA	1-6 m/min		
ANCHO DE LA FAJA TRANSPORTADORA	400 mm	600 mm	800 mm
TEMPERATURA DEL TÚNEL DE FRÍO	0-10°C		
LONGITUD DEL TÚNEL	10 m		
POTENCIA GENERAL	7.5 kW	9.17 kW	9.17 kW
MATERIAL	Acero inoxidable		
PESO	1800 Kg	2300 Kg	2800 Kg
MEDIDAS	12000x850x1800	12000x940x1800	1200x1400x1800

\*Las especificaciones pueden variar

### EL PROCESO DE BAÑADO

