

TÚNEL DE ENFRIADO DE CHOCOLATE "FRIGOBELT 100"

Se utiliza principalmente para enfriar los chocolates después del moldeado. Es una banda transportadora dentro de un compartimiento cerrado aislado térmicamente donde se inyecta aire frío. Está equipado con control automático de temperatura. Es indispensable para el buen enfriado de los chocolates de tal forma que en el manipuleo posterior al desmolde su superficie no se vea afectada. La entrada de aire frío es indirecta y no se produce rocío sobre los chocolates. Es construido totalmente en acero inoxidable 304.



ESPECIFICACIONES

LARGO TOTAL	10 metros
ANCHO DE CORREA	300 mm
VELOCIDAD DE CORREA	0.5m - 2m por minuto
POTENCIA UNIDAD CONDENSADORA	3 HP
TEMPERATURA DE ENFRIADO	5 - 10 grados Celsius
MEDIDAS	10000x1100x1200 mm

*Las especificaciones pueden variar.

FOTOS DEL TÚNEL DE ENFRIADO

