

COMPATTA



La tempéreuse enrobeuse COMPATTA est apte pour tempérer,égoutter, doser et enrober.

La technologie de cristallisation en continu prévoit deux systèmes séparées: réchauffement par induction thermique pour garantir la précision et la réactivité et refroidissement avec gaz, en assurant bref délais de temps et précision pour maintenir les températures.

Signaux à LED indiquent les changements de température (réchauffement et cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation.

Le dispositif de démontage rapide de la vis sans fin permet de changer la couleur du chocolat sans gaspillages et en bref délai de temps.

L' inverseur du sens de rotation permet de vider le chocolat dans la vis sans pour réduire le temps nécessaire pour redémarrer le cycle de cristallisation.

La machine est équipée de doseur électronique avec répétitions et réglage du temps de dosage.

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS:

Table vibrante amovible

Cycle de nuit

Tarière de trempé amovible / réversible

Dispositif de dépôt électronique à pédale avec temps et répétitions réglables par l'utilisateur

Roulettes pivotantes

CARACTÉRISTIQUES DE TAPIS D'ENROBAGE:

Tapis d'enrobage (sur demande) divisible en 2 parties en longueur totale de 1.360 mm, trémie d'enrobage à double chute. Équipée de tapotage, moteur indépendant pour le coupe queues, roulements et levier pour arrêt du rouleau de papier, diffuseur d'air avec réglage en vertical.

SPÉCIFICATIONS:

Capacité de la cuve de fonte:	15kg
Débit: 4-6x capacité de bol par heure, selon le type de travail effectué	
Consommation moyenne:	1,600 kW
Dimensions:	mm500x 680x 1470h
Poids:	140kg