

R400

Macchina per ricoprire prodotti dolciari, utilizzando surrogato di cioccolato o altre coperture che non necessitano di temperaggio. La vasca, che ha una capacità di 25 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene la copertura fluida e omogenea. Scioglie a bagnomaria e mescola le coperture mantenendo la temperatura uniforme. Tutti i controlli di temperatura sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI. Un sistema di ricopertura prevede l'abbinamento della macchina a un carrello ricopritore completo di diffusore, soffiante, battirette e dispositivo tagliacode. La macchina è inoltre dotata di pedale per fermare il flusso e per il dosaggio della quantità di prodotto desiderata, e di timer di autoaccensione programmabile. Inoltre il flusso del prodotto è regolabile.



Ricopritrice

Automatic, continuous operation enrobing machine melting by bain-marie. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with a flow stopping and dosing foot pedal and an automatic starting timer. The bowl has a capacity of 25kg and it is equipped with a mixer that keeps the coating fluid and even. Moreover the speed of the coating flow in exit is adjustable. AISI304 steel casing. - Heated bowl ramps to allow an easier fallen of the coating. - Heated cover by thermo-regulated infrared rays (OPTIONAL) Bowl



Machine à enrober les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 25 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient la couverture fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. De plus, il est possible d'ajouter un système d'enrobage qui prévoit d'associer à la machine un chariot d'enrobage équipé d'un diffuseur, d'une soufflerie, d'un égouttoir vibrant et d'un briseur de filaments. La machine est ensuite équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable



Máquina para cubrir productos de confitería, utilizando sucedáneos del chocolate y otras coberturas que no necesitan ser templadas. El tanque, que tiene una capacidad de 25 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene la cobertura fluida y homogénea. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. Todos los controles de temperaturas son realizados a través sondas de alta precisión y controladas por una dedicada tarjeta GAMI. Un sistema de cobertura prevé la combinación de la máquina a un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas. Estructura construida en acero AISI 304.



DR



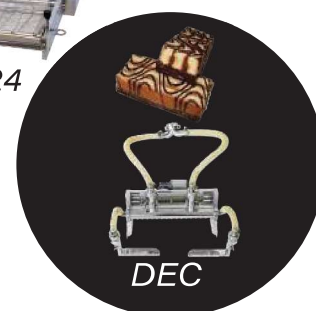
DSR



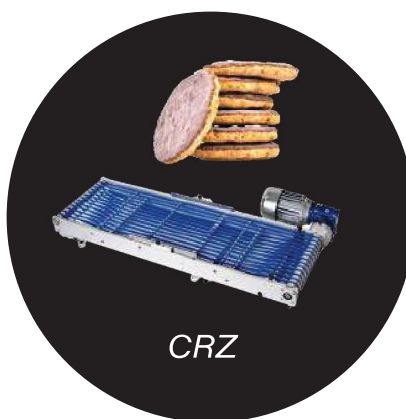
DRREG



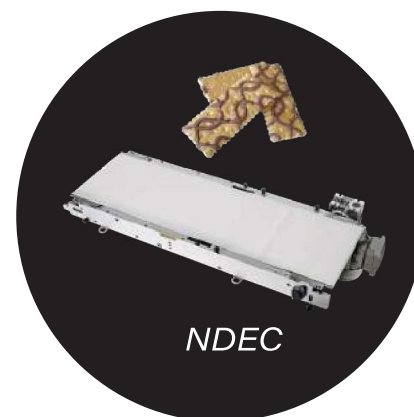
NR400S



DEC



CRZ



NDEC



Cap. vasca/ Bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
25Kg	230/400V - 50 Hz	2,7Kw	570x740x1560h mm