TEMPÉREUSE ENROBEUSE

UNICA

Machine tempéreuse continue pour chocolat

Unica est la tempéreuse et enrobeuse continue professionnelle développée pour les ateliers de moyenne et grande taille nécessitant une grande continuité opérationnelle et une largeur d'enrobage élargie à 250 mm. Elle est équipée d'un système d'inversion automatique de la vis sans fin, d'un doseur électronique programmable avec répétitions et d'une excellente stabilité thermique. Elle est conçue pour accueillir l'accessoire doseur pneumatique, ce qui la rend parfaite pour la production intensive de pralines, tablettes et produits enrobés. De plus, il est possible d'ajouter le chariot chargeur de moules afin d'automatiser, en combinaison avec un tunnel de refroidissement, la fabrication de tablettes et d'autres produits moulés.

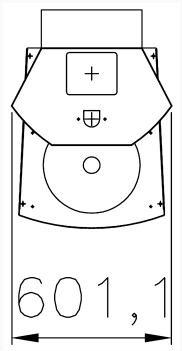


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

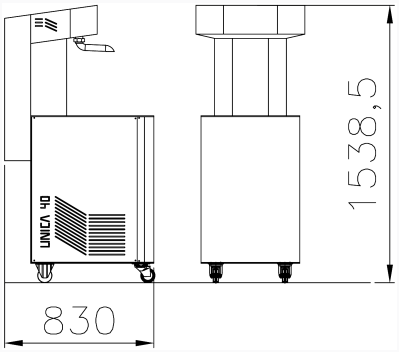
Capacité de la cuve	**40 kg**	Poids	**250 kg**
Consommation	**2,5 kW**	Dimensions (L×P×H)	**605 x 830 x 1540 h mm**
Alimentation	**380V/220V, 50Hz ou 60Hz, Triphasée ou Monophasée**		

DESSIN TECHNIQUE

dimensions en mm



VUE DE DESSUS



VUE LATÉRALE

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis

Via Machiavelli n°15/17 - LEGNANO (MI) ITALY · Tel. +39 0331.464654 - Fax (+39) 0331.464886 · Email: fbm@boscolo.it