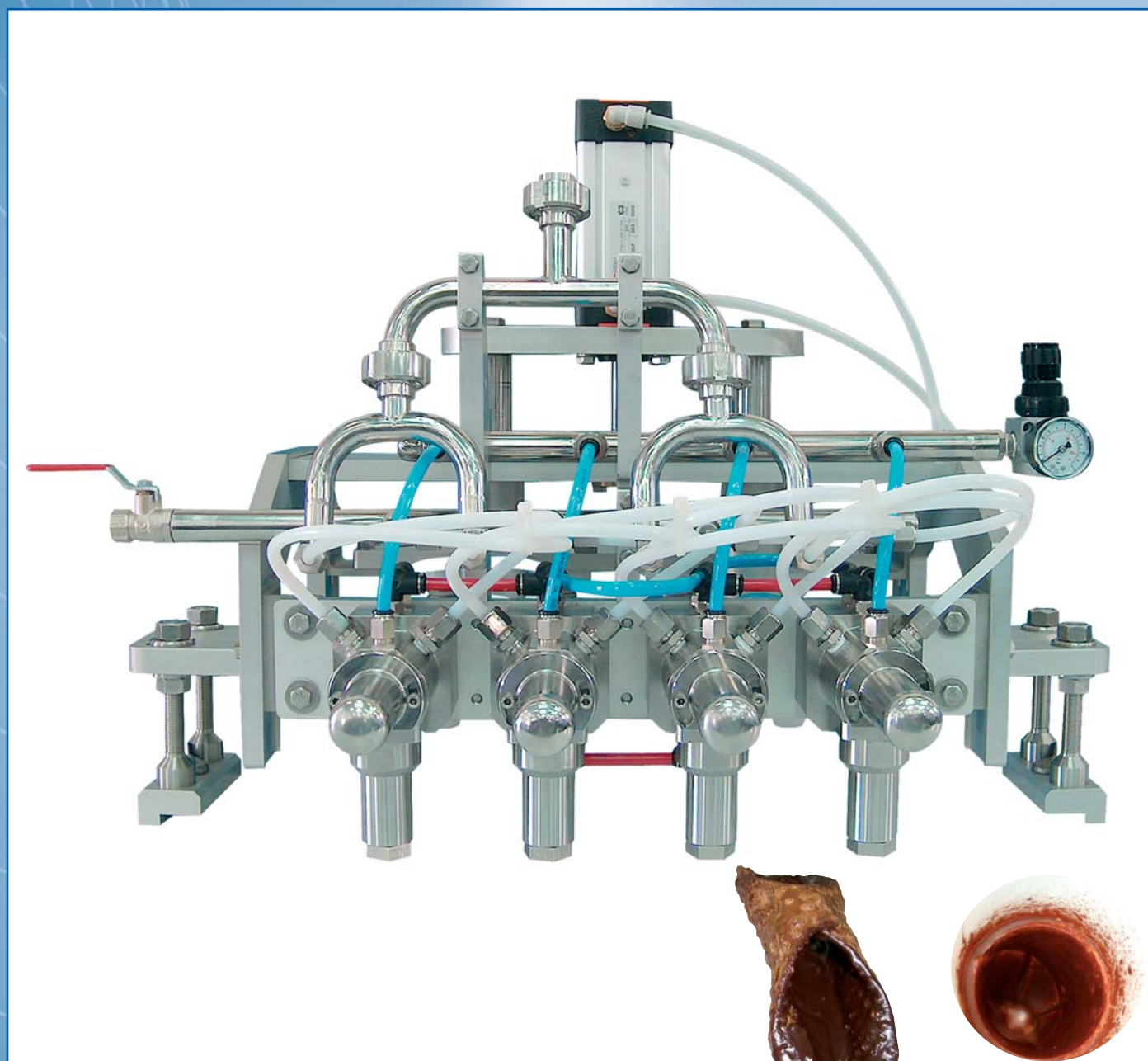


ricopritrice cioccolato



ricopritrice cioccolato



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

La ricopritrice per cioccolato è stata studiata per rivestire con cioccolato diversi tipi di prodotti, (merendine, torte, biscotti, cannoli siciliani, cialde) sia in modo parziale che totale.

La nebulizzazione del cioccolato sul prodotto avviene attraverso delle pistole, le quali consentono di regolare la quantità di cioccolato da nebulizzare e la superficie da ricoprire.

La ricopritrice per cioccolato può lavorare sia come macchina operatrice autonoma che come gruppo integrabile e sincronizzabile con macchine per il riempimento a ciclo intermittente.

Chocolate-covering device

The chocolate-covering device was conceived to cover different kinds of products (rolls, cakes, biscuits, Sicilian cannoli, waffles) either completely or partially with chocolate.

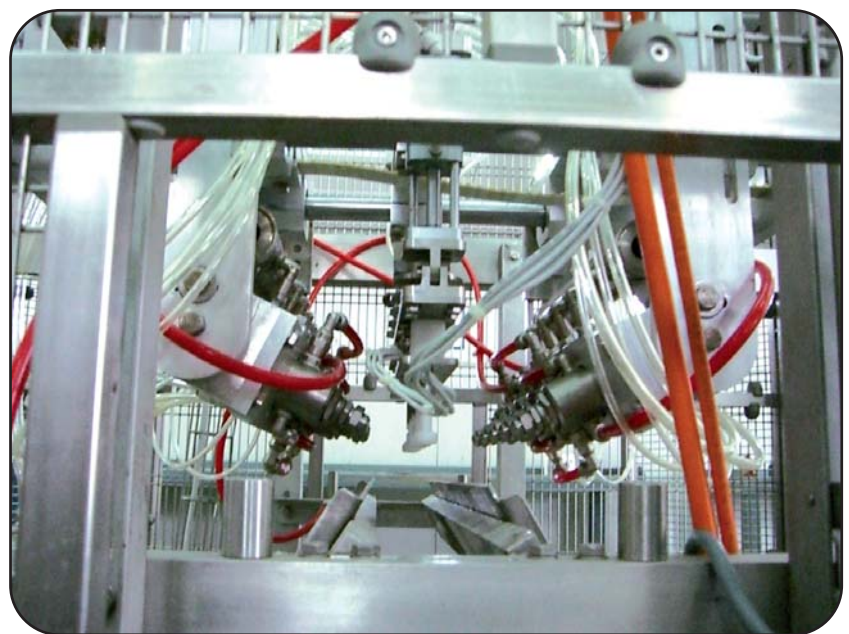
Chocolate atomizing onto the product is done through spray-guns that allow to regulate the amount of chocolate to be atomized as well as the surface to be covered.

The chocolate-covering device can work as a group integrated into and synchronized with intermittent-cycle filling machines.

Enrobeuse à chocolat

La remplisseuse pour seaux a été L'enrobeuse à chocolat a été projetée pour l'enrobage partiel ou total en chocolat de plusieurs types de produits (petits goûters, gâteaux, biscuits, "cannolo" sicilien, gaufres). Le chocolat est nébulisé sur le produit par des buses de pulvérisation, qui permettent de régler la quantité de chocolat à pulvériser et la surface à enrober.

L'enrobeuse à chocolat peut fonctionner soit comme machine opératrice autonome soit comme groupe intégrable et synchronisable avec machines pour le remplissage à cycle intermittent.



Produzione massima (4 file)

Maximun production (4 rows)

Production maximun (4 lignes)

ca. 7000 pz/h

Pressione area compressa

Pressure of compressed air

Pression air comprimé

6 bar

Consumo massimo alla pressione di 6 bar

Maximun air consumptionm at the pressure of 6 bar

Consommation maximun à la pression de 6 bars

ca. 0,5 m³/h