






Nastro ricopritore per Chocotemper 24 Kg
Enrobing belt for Chocotemper 24 Kg
Cinta de bañado para Chocotemper 24 Kg
Ruban recouvreur pour Chocotemper 24 Kg
Überzugsband für Chocotemper 24 Kg

 La temperatrice di cioccolato Chocotemper 24 può essere fornita con **ICBELT**, un nastro ricopritore a velocità regolabile, indicato per ricoprire prodotti di pasticceria e pralineria, suddiviso in 3 sezioni.


- Prima sezione: area di carico, la quale può essere fermata in modo da poter posizionare i prodotti da ricoprire.
- Seconda sezione: area di ricopratura, in cui i prodotti vengono ricoperti col cioccolato:
 - Sistema di vibrazione e soffiatore, ad intensità e temperatura regolabile, per rimuovere il cioccolato in eccesso e facilitare le operazioni di pulizia della rete metallica.
 - Tagliacode a velocità e senso di rotazione variabile per rifinire ogni tipologia di prodotto.
 - 2 accessori disponibili: ricopritore parziale e ricopritore della parte inferiore del prodotto.
- Terza sezione: area di scarico, in cui i prodotti ricoperti vengono posizionati sull'apposita teglia.

 The chocolate tempering machine Chocotemper 24 Kg can be supplied with **ICBELT**, an adjustable speed enrobing belt, suitable for coating pastries and pralines, divided into 3 sections.


- First section: loading area. It can be stopped to place on it the products to be enrobed.
- Second section: enrobing area. Products are coated with chocolate.
 - Vibrating and blowing system. Adjustable intensity and temperature. Removes excess chocolate and makes it simple to clean the metal mesh.
 - Smear-cutting device with adjustable speed and direction of rotation to give the final touch to any kind of product.
 - 2 accessories available: Partial coater and coater of the bottom side of the product.
- Third section: unloading area. Already coated products are placed on the tray.

 La templadora de chocolate Chocotemper 24 puede suministrarse con **ICBELT**, una cinta de bañado a velocidad regulable, indicada para bañar productos de pastelería y de pralinería, dividida en 3 secciones:

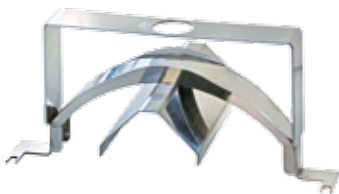
- Primera sección: área de carga, la misma que puede ser detenida para poder posicionar los productos a bañar.
- Segunda sección: área de bañado, en la que los productos son bañados con el chocolate:
 - Sistema de vibración y soplador, de intensidad y temperatura regulable, para remover el chocolate en exceso y facilitar las operaciones de limpieza de la red metálica.
 - Corta-colas de chocolate con velocidad y sentido de rotación variables para acabar toda tipología de producto.
 - 2 accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.
- Tercera sección: área de descarga, en la que los productos son posicionados en la respectiva bandeja.

 La tempéreuse de chocolat Chocotemper 24 peut être fournie avec **ICBELT**, un ruban recouvreur à vitesse réglable, conçu pour recouvrir des produits de pâtisserie et de pralinerie, subdivisé en 3 sections.

- Première section: zone de chargement, qui peut être arrêtée de façon à pouvoir placer les produits à recouvrir.
- Deuxième section: zone de couverture, où les produits sont recouverts de chocolat:
 - Système de vibration et souffleur d'air, à intensité et température réglables, pour ôter le chocolat en excès et faciliter les opérations de nettoyage du treillis métallique.
 - Coupe-queue à vitesse et sens de rotation variables pour finir tout type de produit.
 - 2 accessoires disponibles: le recouvreur partiel et le recouvreur de la partie inférieure du produit.
- Troisième section: zone de sortie, où les produits recouverts sont placés sur le plateau approprié.

 Das Schokoladentemperiergerät Chocotemper 24 kann mit **ICBELT**, einem Überzugsband mit einstellbarer Geschwindigkeit, geliefert werden. Es dient zur Überziehung von Konfiserie und Pralinenprodukten und ist in drei Abschnitte unterteilt.

- Erster Abschnitt: Ladebereich, der angehalten werden kann, um die zu überziehenden Erzeugnisse zu positionieren.
- Zweiter Abschnitt: Überziehbereich, in dem die Erzeugnisse mit Schokolade überzogen werden:
 - Rüttelsystem und Gebläse mit regulierbarer Stärke und Temperatur, um die überschüssige Schokolade zu entfernen und die Reinigungsarbeiten des Metallnetzes zu erleichtern.
 - Schaber mit veränderlicher Geschwindigkeit und Drehrichtung zur Vollendung aller Erzeugnisarten.
 - 2 erhältliche Zubehörteile: Maschine für teilweise Überziehänge und Überziehmaschine für die Unterseite des Erzeugnisses.
- Dritter Abschnitt: Abladebereich, in dem die überzogenen Erzeugnisse auf dem eigens vorgesehenen Blech positioniert werden.



Ricopritore parziale
Partial coating
14.1.EB.PC



Ricopritore fondo
Bottom coating
14.1.EB.BC



ICBelt
14.1.EB



220/240 V



0.95 Kw



73 Kg



179x55x115h cm



22 cm