

Macchina realizzata interamente in acciaio AISI 304. Adatta per piccole/medie produzioni, ideale per il rivestimento in cioccolato di mandorle, nocciole, caffè, riso soffiato e vari altri prodotti. Capacità di produzione fino a 16 kg di prodotto per ciclo di lavoro. La macchina è dotata di pompa di calore, per sviluppare aria calda/fredda: l'aria calda è utilizzata per l'ingrossamento del prodotto in fase di ricopertura, l'aria fredda per la liscatura, la lucidatura e la pulizia finale. Temperature, velocità e senso di rotazione della vasca sono impostabili da pannello operatore touch screen.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità della vasca 16 kg (a richiesta 8 kg)
- Velocità di rotazione vasca 10-60 giri/min
- Volt. 240 – 50 Hz – 1Kw – (voltaggi speciali a richiesta)



Machine manufactured entirely in AISI 304 stainless steel. Suitable for small and medium-scale production, ideal for chocolate coatings for almonds, hazelnuts, coffee beans, puffed rice and various other products. Capacity for up to 16 kg of product per cycle of operation. The machine is equipped with a heat pump, to produce hot and cold air: hot air to swell the product at the enrobing stage; the cold air, for smoothing, shining and final polishing. From the touchscreen control panel, you can set the temperature, speed and direction of rotation of the drum.

#### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Drum capacity 16 kg (8 kg available on request)
- Drum rotation speed 10-60 rpm
- Voltage 240 – 50 Hz – 1Kw – (other voltages available on request)

