

Optionnels pour K24 et K50

TUNNEL DE REFROIDISSEMENT



Tunnel de refroidissement pour produits de chocolat fabriqué pour les laboratoires d'artisan et industriel.

Convient parfaitement avec la **K24** ou **K50** et est équipé d'un tapis alimentaire qui prends, un produit pré cristallisé, en moule ou enrobé de chocolat par l'enrobeuse, il refroidit et les cristallise à l'intérieur.

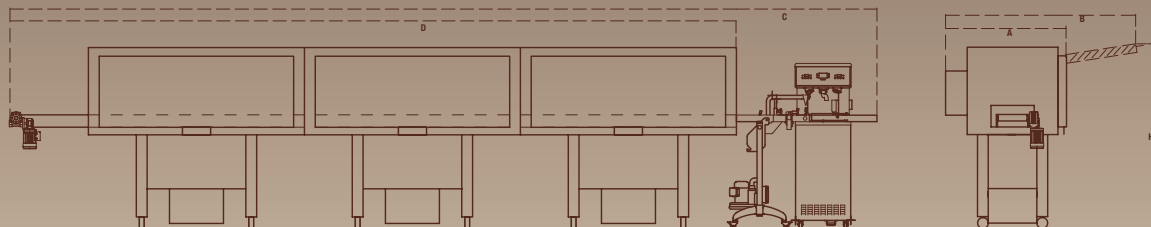
Entièrement fait d'acier inoxydable, équipé d'un contrôleur de température et d'humidité, le tunnel est fait de modules indépendant (2mt chaque), chacun possède son propre système de refroidissement. Vous pouvez choisir la quantité de module dont vous avez besoin (minimum 4, maximum 12, nous suggérons 6).

Vous avez le choix entre deux versions possible pour le tapis intérieur :

- Fait en silicone pour recouvrir.
- Fait de grille pour les moules.



Données techniques pour modèle BV6 (3 modules)



- Température optimale pour le fonctionnement du tunnel : 18°C – 30°C
- Puissance pour chaque module : 3.5 kW
- Voltage/Phases/Fréquences : 400V/3+N/50 Hz
- Absorption : 16 A
- Vitesse du tapis : de 10 à 80 cm/minute
- Hauteur pour le transit du produit : 8.5 cm
- Largeur du tapis de transport : 25 cm
- Hauteur du tunnel (H) : 1.71 mt
- Profondeur du tunnel (A) : 1.12 mt
- Profondeur du tunnel (B) : 1.84 mt
- Longueur du tunnel (C) : 8.034 mt
- Longueur du tunnel (D) : 6.73 mt

