



ENROBEUSE - TEMPÉREUSE - MOULEUSE

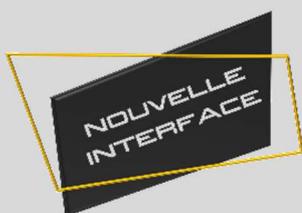
GOLD 1



La plus petite
La plus polyvalente
La plus économique
La plus simple à utiliser

CAPACITE : 5/12 Kg

**TEMPERAGE CONTINU A 3 PHASES
(45 - 27 - 30 ajustable)**



Système d'enrobage « **CHOCOPLAK** »
Avec arrêt automatique du papier

ENROBEUSE - TEMPÉREUSE - MOULEUSE

La tempéreuse **GOLD 1** est équipée du système de tempérage continu à 3 phases avec ajustement des 3 consignes (45° - 27° - 30°) qui évite tout risque d'épaississement de la couverture. Equipée d'un ensemble transporteur, elle se transforme en véritable enrobeuse et avec une table vibrante, en mouleuse.

TEMPEREUSE

La machine est équipée d'un groupe de froid, d'un échangeur à détente directe, d'un plateau tempéreur et du système de tempérage à 3 phases. Les commandes sont électromécaniques sans électronique.

Nettoyage ultra simple et rapide à l'eau

NOUVEAUTE 2020 : Rotation inversée pour vidange totale.

MOULEUSE

Table vibrante adaptable directement sur la machine.

Dosage programmable avec pédale.

ENROBEUSE

L'ensemble transporteur à vitesse variable, se centre sur la tempéreuse. Il est composé d'une grille d'entrée débrayable, d'une grille d'enrobage, d'un tapotage variable et d'un coupe queue pivotant. La goulotte réglable est à 1 voile et le ventilateur est ajustable en hauteur et en débit. Les bonbons sont repris directement sur le papier.

Enrobage partiel et bottoming en option.

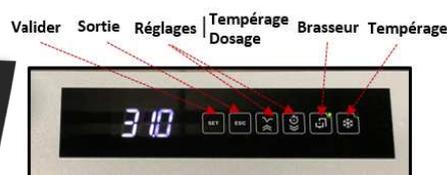
Production de 40 à 50 bonbons par passage.

2 systèmes d'enrobage au choix

- **CHOCOPLAK** : Le poids d'entraînement du papier prend appui sur 2 courroies crantées, la plaque de ramassage est déjà en place lorsque les bonbons arrivent, il n'y a qu'à couper le papier et prendre la plaque avec les bonbons.
- **SORTIE PAPIER** : Les bonbons sont repris sur le papier entrainé par la bande du transporteur de sortie accroché au transporteur d'enrobage. Il faut glisser la plaque de ramassage puis couper le papier.



Utilisation simplifiée au maximum grâce à la nouvelle interface tactile



AVANTAGES DU SYSTEME CHOCOPLAK

- Arrêt automatique du papier
- Rapidité et facilité de prise des bonbons
- Encombrement réduit, rangement intégré derrière la machine
- Pas de réglage de bande
- Pas de plaque à glisser sous les bonbons donc pas de risque de les abîmer



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité utile :	5 à 12 kg
Tension :	230 v monophasé 50/60 Hz
Puissance :	1700 w
Largeur de grille :	180 mm
Passage sous goulotte :	35 mm
Hauteur de travail :	105 cm
Largeur :	48 cm
Largeur avec table vibrante :	86 cm
Avec transporteur CK :	139 cm
Profondeur :	49 cm
Hauteur :	133 cm
Poids : Tempéreuse	95 Kg
Enrobeuse CK	112 Kg