



ENROBEUSE - MOULEUSE

XS 200 MT / XS 300 MT



AIR WARM SYSTEM

AWS

Chauffage et
régulation par
contrôle progressif



**POUR FONDRE,
TEMPÉRER,
ENROBER ET
MOULER À
MOINDRE COÛT**

Grande capacité - 42 Kg
Largeur 220 - 300 mm

ENROBEUSE - MOULEUSE

Les enrobeuses mouleuses **XS 200 MT - XS 300 MT** sont équipées du procédé AWS qui permet un refroidissement de la couverture par air pulsé.

Les **XS 200 MT - XS 300 MT** sont particulièrement appréciées pour le travail du chocolat de couleurs, avec grains ou brisures, compound et autres grand crues car leur grande facilité de nettoyage rend le changement de chocolat très rapide.

Grâce à leurs grandes simplicités d'utilisation les enrobeuses mouleuse **XS 200 MT - XS 300 MT** rendront votre travail plus aisé.

LA FONTE

La cuve d'une capacité de 42 kilos de chocolat est équipée d'un brasseur et d'un disque à vitesse variable. La température est contrôlée par un régulateur proportionnel pour une très grande précision de chauffe.

LE TEMPÉRAGE

En technique 2/3 - 1/3 ou par ajout de beurre de cacao cristallisé grâce au **Magic Temper®**, les **XS 200 MT - XS 300 MT** seront toujours précises et fiables grâce à la fonction de régulation de chauffe proportionnelle et le refroidissement par air pulsé qui assure une progressivité tout au long du processus de cristallisation.

L'ENROBAGE

Le transporteur est composé d'une grille d'entrée débrayable pour la dépose des intérieurs, d'une grille d'enrobage, d'un système de tapotage variable en intensité et d'un coupe queue tournant à grande vitesse réglable en inclinaison. Le chocolat coule dans la goulotte d'enrobage dont les volets sont ajustables pour régler l'épaisseur des 2 voiles de couverture. Le ventilateur réglable en hauteur et en débit enlève le trop de couverture sur les bonbons. La vitesse du transporteur est variable. La production est augmentée grâce à la grille d'entrée débrayable. Le chargement se fait sur une grille arrêtée pendant que l'enrobage de la venue précédente se termine.

LA MACHINE

Réalisée tout en acier inoxydable, les enrobeuses **XS 200 MT - XS 300 MT** sont conçues pour être facilement entretenues. L'enceinte de travail est chauffée et fermée par un capot ouvrant. Tous les accessoires d'enrobage ainsi que le brasseur et le disque sont facilement démontables pour le nettoyage facile.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	XS 200 MT	XS 300 MT
Largeur machine:	850 mm	850 mm
Largeur totale :	1600 mm	2000 mm
Profondeur :	720 mm	720 mm
Hauteur :	1430 mm	1430 mm
Poids :	165 kg	174 Kg
Largeur de grille :	220 mm	300 mm
Long transp sortie:	800 mm	1,2 m
Capacité:	42 Kg	42 Kg
Puissance :	1,3 KW	1,4 KW
Tension :	230 / 400 v Triphasé + Neutre	
Option :	230 v monophasé 50 / 60 Hz	
Sens d'enrobage :	de droite vers la gauche	
Vitesse de la grille :	de 0,5 à 4 m/mn	

EQUIPEMENTS

XS 200 MT - XS 300 MT: Transporteur d'enrobage avec grille d'entrée et tapis de sortie débrayables - Ramasse déchets sous grille de chargement - Infrarouge démontable - Pédale marche/arrêt transporteur - Goulotte de moulage - Goulotte de chargement - Vanne de vidange intérieur sous la cuve - Règle de mesure du volume de couverture de la cuve.

OPTIONS

Table vibrante chauffante. Transporteur et bâti truffes. Système d'enrobage partiel.

