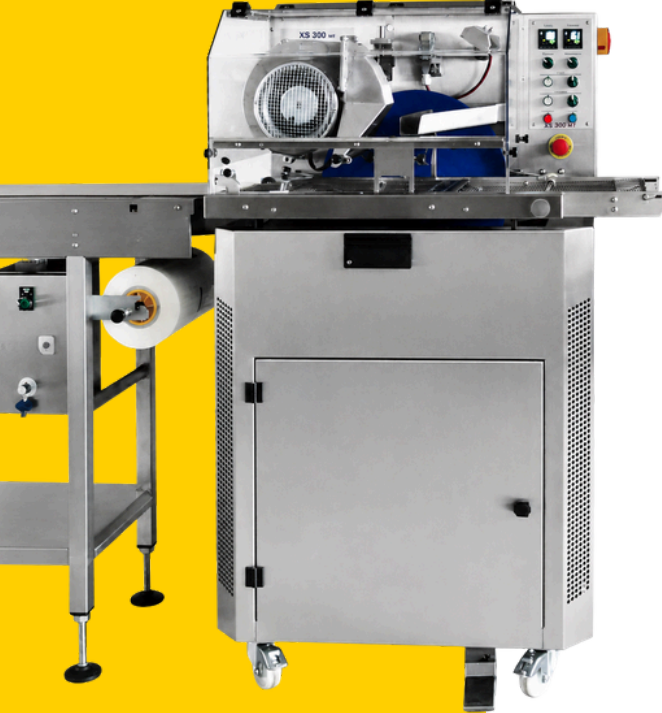


**XS** *200*  
*300*  
*450*



**Enrobeuse XS**



La solution pour l'enrobage avec masses spécifiques : glaçages, chocolats composés, glace royale et couvertures avec inclusions.

**LES AVANTAGES**

- + Nettoyage facile
- + Pour toutes textures
- + Entraînement par disque
- + Refroidissement par air pulsé



 **CAPACITÉS**

- XS 200**  42 kg - Largeur 200 mm
- XS 300**  42 kg - Largeur 300 mm
- XS 450**  55 kg - Largeur 450 mm

Découvrir en vidéo



## APPLICATIONS

Les enrobeuses-mouleuses XS sont équipées d'un refroidissement progressif de la couverture par air pulsé.

Particulièrement adaptées au travail des chocolats de couleur, chocolats composés (compound), couvertures avec grains ou brisures, ainsi que d'autres masses spécifiques, elles permettent un changement de couverture rapide grâce à leur nettoyage simple et efficace.

## FONCTIONNEMENT

### LA FONTE

La cuve de 42 kg est équipée de :

- Un brasseur intégré
- Un disque d'entraînement à vitesse variable
- Une régulation de température progressive pour une chauffe précise et homogène

### LE TEMPÉRAGE

Compatible avec :

- La méthode 2/3 – 1/3
- L'ajout de beurre de cacao cristallisé

Le procédé AWS associé à la régulation de chauffe proportionnelle assure une cristallisation progressive, précise et constante.

### L'ENROBAGE

- Grille d'entrée débrayable pour un chargement continu
- Grille d'enrobage inox
- Tapotage réglable en intensité
- Coupe-queue haute vitesse réglable en inclinaison
- Volets de goulotte réglables pour ajuster l'épaisseur des voiles de couverture
- Ventilateur réglable en hauteur et en débit
- Vitesse du transporteur variable

### LA MACHINE

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Enceinte de travail chauffée avec capot ouvrant
- Brasseur, disque et accessoires d'enrobage entièrement démontables
- Nettoyage rapide et maintenance simplifiée

## ÉQUIPEMENTS

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

## OPTIONS

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

## INFOS TECHNIQUES

Modèle	XS 200	XS 300	XS 450
Capacité	42 kg	42 kg	55 kg
Longueur	850 mm	850 mm	850 mm
Profondeur	720 mm	720 mm	720 mm
Hauteur	1500 mm	1500 mm	1500 mm
Lg sortie	0,8 m	1,2 m	1,2 m ou +
Poids	165 kg	175 kg	195 kg
Tension	230 V mono	230 V mono	230 V mono
Puissance	1300 W	1500 W	1800 W

