HECHO EN FRANCIA DURANTE 50 AÑOS

ATEMPERADORA - BAÑADORA



Atemperadora con mesa vibratoria

GOLD 4

CAPACIDAD: 40 kg

CONTROL DE TEMPERATURA CONTINUO (ajustable entre 45°, 28° y 30°)

LAS VENTAJAS

- Económica
- Ultracompacta
- Inicio diferido
- Cinta lavable

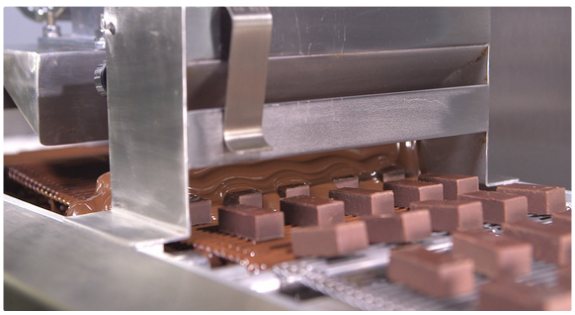
PRODUCCIÓN

Chocolate atemperado: 75 kg/h

Bombones bañados: 90 kg/día



Bañadora con cinta transportadora



Descúbrelo en vídeo

HECHO EN FRANCIA DURANTE 50 AÑOS

GOLD 4

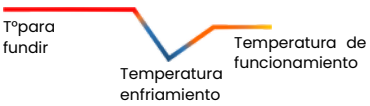
ATEMPERADORA - BAÑADORA

MARCHA

Está equipada con un sistema de templado trifásico continuo con ajuste de temperatura (45 °C - 28 °C - 30 °C), lo que evita cualquier riesgo de engrosamiento del recubrimiento. Gracias a su sistema de transporte, se transforma en una auténtica máquina de recubrimiento, y con una mesa vibratoria, en una máquina de moldeo.



Panel de control táctil



TEMPLADO

Las máquinas están equipadas con una unidad de refrigeración, un intercambiador de calor de expansión directa, un tornillo de atemperación y un sistema de atemperación trifásico. Los controles son electromecánicos, sin componentes electrónicos.

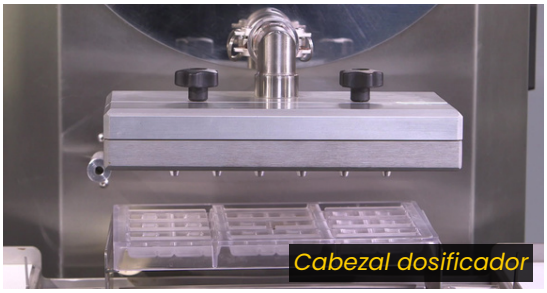
MOLDEADORA

Mesa vibratoria que se puede acoplar directamente a la máquina. Dosificación programable mediante pedal.
Cabezal dosificador opcional con 2 placas de vertido.

BAÑADO

El sistema de transporte de velocidad variable se encuentra centrado en la máquina de atemperado. Consta de una rejilla de entrada desmontable, una rejilla de recubrimiento, un mecanismo de golpeteo variable y una cuchilla de cola pivotante. La tolva de altura regulable tiene dos aspas, y el ventilador es regulable tanto en altura como en caudal de aire. Los caramelos se recogen directamente del papel.
El recubrimiento parcial y el sellado de la base son opcionales.
Producción de 40 a 50 caramelos por pasada.





Cabezal dosificador



Salida CHOCOPLAK



CINTAS

CHOCOPLAK: El contrapeso de papel descansa sobre 2 correas dentadas, la bandeja recolectora ya está colocada cuando llegan los caramelos, solo tienes que cortar el papel y coger la bandeja con los caramelos.

SALIDA DE PAPEL: Los caramelos se recogen de la cinta transportadora de papel conectada a la cinta transportadora de recubrimiento. La placa de recogida debe deslizarse y, a continuación, se corta el papel.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Capacidad	**40 kg**
Tensión	**mono de 230 V**
Fuerza	**3700 W**
Parrilla grande	**220 mm**
Recubrimiento de alta calidad	**35 mm**
Longitud	**580 mm**
Longitud con mesa vibratoria	**900 mm**
Largo. con CHOCOLATE	**1350 mm**
Profundidad	**680 mm**
Altura	**1480 mm**
peso templado	**130 kg**
Peso con cinta	**160 kg**

www.savy-goiseau.com +33 (0)1 34 90 90 00 info@savy-goiseau.fr