

ARMOIRE DE CRISTALLISATION



**Cristallisez jusqu'à 180
moules
En 45 minutes !**

- Pour moules polycarbonates et thermoformés 135 x 275 / 175 x 275 mm
- Plaques/grilles 600 x 400 mm
- Plaques bonbons 275 x 600 mm
- Moules/sculptures grand format

AVANTAGES

- ⊕ Alternative pratique et économique au tunnel
- ⊕ Avec 9 niveaux pouvant contenir 16 moules chacun
- ⊕ Refroidissement par groupe de froid et air pulsé
- ⊕ Déshumidification intégrée
- ⊕ Mobile et peu encombrant



Découvrir en vidéo



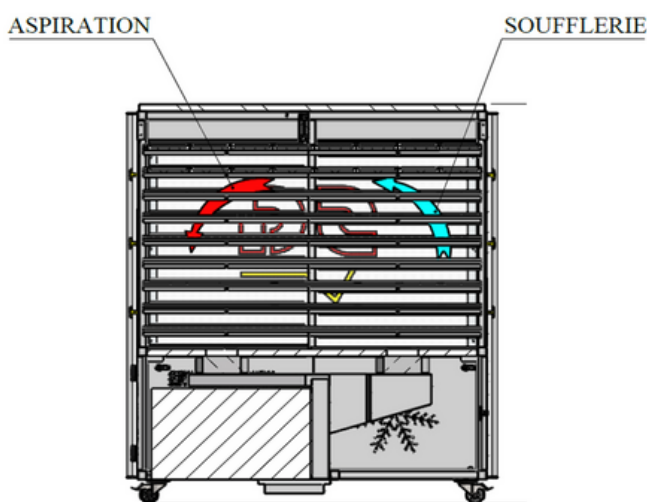
FONCTIONNEMENT

Pour refroidir et cristalliser les moulages / produits chocolat.

PRODUITS:

Bonbons/tablettes moulés, produits enrobés, sculptures et moulages ...

Le SMARTCOOL est équipé d'un groupe de froid autonome et de 3 groupes de ventilation internes pour une circulation forcée de l'air froid sur les produits. Le remplissage et le vidage se fait par les 3 portes latérales de chaque côté. Les panneaux avants et arrières sont ouvrants pour faciliter le nettoyage.

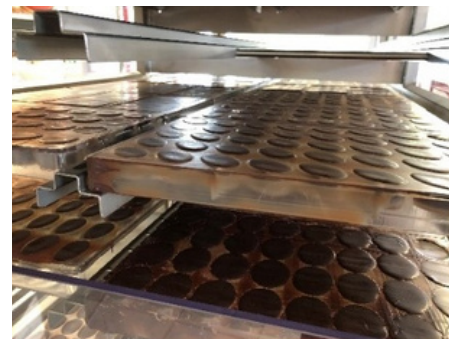


CAPACITÉS

- 16 x 9 niveaux de moules polycarbonates/thermoformés 175 x 275 mm
- 20 x 9 niveaux de moules polycarbonates/thermoformés 135 x 275 mm
- 4 x 8 niveaux de plaques 600 x 400 mm
- 4 x 2 pièces grand format dimensions maxi 300 x 240 x h400 mm

INFOS TECHNIQUES

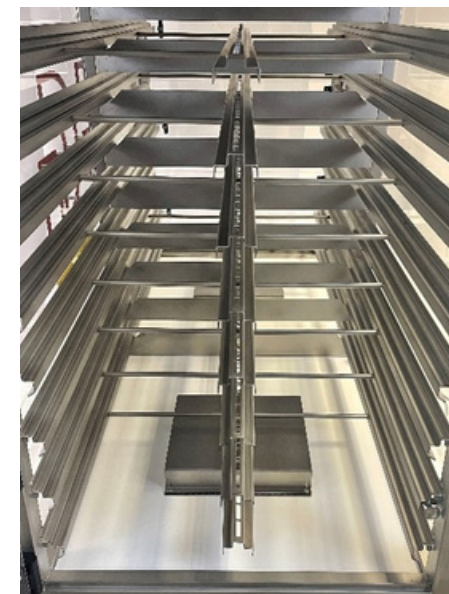
Largeur	1560 mm
Profondeur	785 mm
Hauteur	1770 mm
Puissance	1500 W
Tension	230 V monophasé
Temps de cristallisation	40 à 60 min



Moules polycarbonate / thermoformés



Bonbons sur plaques/grilles



Grand volume de rangement