

 **THT
45**  **THT
80****Turbine THT 45**

**Pour l'enrobage de noisettes,
amandes, raisins, céréales, grains
de café et tous produits chocolatés.**

LES AVANTAGES

- + Silencieuse**
- + Enrobage homogène**
- + Vision claire sur les produits**
- + Mouvements doux**

**Turbine THT 80 AUTO** **PRODUCTION**

THT 45
 **15 à 20 kg par session**

THT 80
 **40 à 50 kg par session**



FONCTIONNEMENT

Les turbines horizontales à bande THT 45 et 80 sont conçues pour la production de produits enrobés avec de la couverture chocolat. Les produits en finition, peuvent être soit lustrés, soit plus traditionnellement recouverts de poudre de cacao.

Le mouvement de glissement engendré par la bande permet un enrobage net et uniforme.

ÉQUIPEMENTS

- Ventilation intégrée à débit variable
- Bande à vitesse variable
- Pupitre de commande intégré
- Vidage par marche inversée
- Contrôle de l'hygrométrie
- Afficheur de la température soufflerie
- Table support sur roulettes avec pistolet chauffant
- Groupe de refroidissement



THT 80 AUTOMATIQUE

- Fondeur 30 kg pour alimentation automatique en chocolat par rampe de coulée et pompe
- Cycle programmable selon le produit
- Pilotage total par écran tactile
- Gestion chauffage, groupe de froid, vitesse tapis et soufflerie
- Nettoyage de bande automatique par réchauffeur thermique
- Possibilité de créer et d'enregistrer ses recettes



CHOCOSPRAY

Système d'alimentation automatique en chocolat

- Capacité: 9 litres
- Bac démontable pour un nettoyage facile
- Programmation automatique des cycles de pulvérisation
- Contrôle de la température



INFOS TECHNIQUES

Modèle	THT 45	THT 80
Capacité	15/20 kg	40/50 kg
Temps de production	1h à 1h45	1h à 1h45
Largeur d'ouverture	45 cm	80 cm
Longueur	750 mm	1100 mm
Profondeur	780 mm	780 mm
Hauteur	900 mm	1780 mm
Tension	230 V mono	400 V tri
Puissance	1500 W	6500 W