



- Power: 0,5 kW, 220V, single-phase AC (connected to the tempering machine)
- Dimensions:
Stored: 500 mm x 530 mm x 1755 mm
Operational: 1740 mm x 530 mm x 1260 mm
- Weight: 72 kg
- *Electricidad: 0,5 kW, 220V, monofásico corriente alterna (conectado a la templadora)*
- *Dimensiones:*
Almacenado: 500 mm x 530 mm x 1755 mm
En función: 1740 mm x 530 mm x 1260 mm
- *Peso: 72 kg*



EN

Enrober with double chocolate curtain, vibrating station, adjustable blowing unit, detailer, conveyor belt covered with paper (width 200 mm).

The enrober automates the traditional, time-consuming coating of confectionery and fillings, increasing productivity and efficiency.

The thickness of the chocolate can be adjusted by the vibrating system (adjustable in intensity) and by the blowing unit (adjustable in height and intensity). At the end of the line, the product is placed on a conveyor belt covered with food-grade paper. The conveyor belt speed can be set by means of a regulator, adjusting the speed to the specific product and the number of employees.

ES

Línea de cobertura con cortina de chocolate doble, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, dispositivo para retirar excesos, cinta transportadora cubierta con papel (anchura de 200 mm).

La línea de cobertura - o bañadora - simplifica y automatiza el recubrimiento de los rellenos y de la confitería y trufas, aumentando la productividad y eficiencia. La máquina de cobertura produce una vibración mecánica para obtener un recubrimiento uniforme del producto de chocolate.

El espesor del bombón de chocolate puede ser ajustado por una válvula que regula la intensidad del aire. Además, se puede ajustar la altura del calentador de la unidad de aire para establecer la intensidad de las vibraciones. Al final de la línea, el producto se coloca sobre una cinta transportadora cubierta con papel de calidad alimentaria. La velocidad de la cinta se puede adaptar mediante un selector, ajustable al producto específico y el número de empleados.