

E220 SCHOKOLADEN-MASCHINE

E220 – die neue multifunktionelle Überzugs- und Formengussmaschine

- Überzug und/oder Bodenbezug mit Schokolade
- "Pillen-Temperierung" in der Maschine
- Zwei Schokoladenschleier und variabler Bandgeschwindigkeit
- Gebläse mit variablem Luftdruck und justierbarem Gebläsekopf
- Hergestellt aus Edelstahl und lebensmittel geeignetem Material
- Mit einem 1,0 m langen Papier-Abnahmetisch erhältlich

Zubehör:

- Wärmeschrank oder Unterbau
- Vibrationstisch für Formenguss
- Kühl tunnel
- Längerer Papier-Abnahmetisch



QUALITÄTS-SCHOKOLADEN-MASCHINE

CocoMa



E220 SCHOKOLADEN-MASCHINE

E220 – die neue multifunktionelle Überzugs- und Formengussmaschine

Mit dem Modell E220 kann man Pralinen, Stangen, Kekse, Kuchen und Gebäck überziehen sowie auch den Boden unterlegen. Ausserdem kann man Formen und Figuren mit flüssiger Schokolade füllen, und zusätzlich kann man die Schokolade in der 20-Liter-Wanne der Maschine "Pillen-Temperieren". Kurz gesagt: Die E220 ist eine "3 in 1" Schokoladen-Maschine für den Qualitäts-bewussten und kreativen Schokoladenproduzenten, mit dem Bedarf einer vielseitigen Schokoladen-Maschine zur Herstellung eines kleineren und moderaten Produktionsvolumen..

Produktionsverlauf

Pralinen, Stangen usw. werden auf das separate Eingangsgitter gelegt und werden von hier aus durch zwei Schokoladenschleier und eine Bodenüberzugswanne weiter geleitet. Nach diesem doppelten Überzug kann ein Teil der Schokolade, die oben auf der Ware liegt, von einem Gebläse mit variabler Stärke entfernt, und der "Fuss" mit einem variabel einstellbaren Vibrationsmechanismus minimiert werden. Bevor die Ware zum Abnahmetisch geführt wird, passiert sie eine Entgratungswelle.

Flexibel mit individueller Anpassung

Die vielen Funktionen der Maschine können vom Verbraucher individuell eingestellt werden. Die Schokoladetemperatur wird kontinuierlich von einem digitalen Thermostat kontrolliert. Die Bandgeschwindigkeit der Maschine kann von 0,7 – 1,7 Meter pro Minute eingestellt werden. Die Grösse der beiden Schokoladenschleier und damit die Menge der Schokolade, mit der die Ware überzogen wird, kann unabhängig voneinander, individuell reguliert werden. Die Höhe des Bodenüberzugs kann unabhängig von anderen Verhältnissen eingestellt werden.

Der Luftdruck und dessen Richtung kann so eingestellt werden, dass die überschüssige Schokolade weggeblasen wird, wobei die Ware nur mit der gewünschten Menge Schokolade überzogen wird. Der variabel einstellbare Vibrator kann so eingestellt werden, dass der Fuss bei sowohl kleinen und leichten Pralinen als auch bei grösseren und schweren Keksen, Kuchen usw. minimiert wird. Der Entgrater ermöglicht ein gleichwertiges Aussehen der Ware.

Verbrauerfreundlich und hygienisch

Die E220 ist aus Edelstahl und hat ein Design für eine einfache Reinigung. Die Überzugsektion kann zur Reinigung von der Maschine abgekoppelt werden.



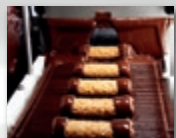
Eingangsgitter und 2 Schokoladenschleier.



Überzug jeglicher Warengrösse.



Bodenüberzug jeglicher Warengrösse.



Top- und Endüberzug.



Vibrationstisch und andere Funktionen sind als Zubehör erhältlich.

Maschinenmasse

Länge: 910 mm

Breite: 630 mm

Höhe: 700 mm

Eingangsgitter

Breite: 220 mm

Electrical specifications

Volt: 110-240 VAC, 50/60 Hz

Verbrauch: 1,4 kW

Papier-Abnahmetisch

Länge 1, 2 oder 3 m



QUALITÄTS-SCHOKOLADEN-MASCHINE

Chocoma ApS | Nyholms Allé 35 | DK-2610 Roedovre | Denmark | Tel.: +45 3641 4200 | chocoma@chocoma.com | www.chocoma.com

CHOCOMA