

Extra Zubehörteile K24 und K50

KÜHLUNGSTUNNEL



Kühlungstunnel für Schokoladenprodukte für Werkstätten und Großanlagen konzipiert.

Vollkommen kompatibel mit K24 sowohl mit K50, ist der Tunnel mit einem Förderband für Lebensmittel ausgestattet, das die vor-kristallisierten Produkte – von der Temperiermaschine ausgedruckte oder abgedeckte – aufnimmt und sie abkühlt und kristallisiert in der Innen.

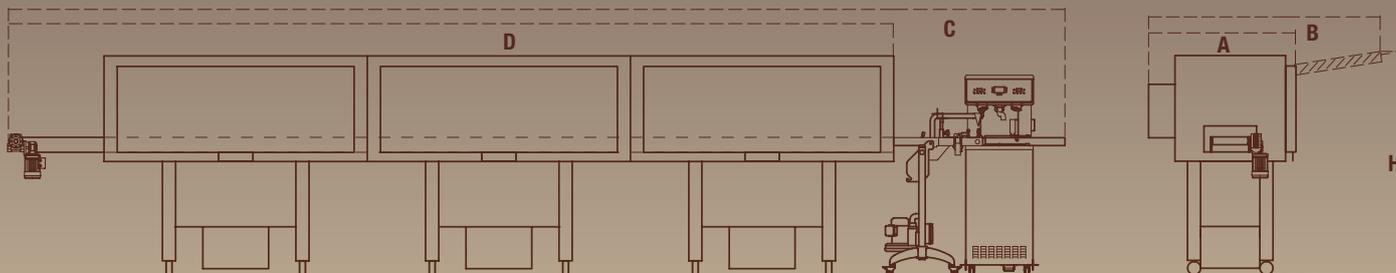
Ganz aus rostfreiem Stahl, mit Temperatur- und Feuchtigkeitsteuerung ausgestattet, der Bravo Tunnel besteht aus unabhängigen Modulen (2 m jeder), jeder mit einem eigenen Kühleinheit ausgestattet. Es ist daher möglich, die Anzahl der erforderlichen Module zu wählen (empfohlen 3 Min und 12 Max – 4 vorgeschlagen).

Es ist möglich, den innere Teppichboden auf 2 Arten anzufordern:

- aus Silikon für den Überzug
- mit Grill für die Formen



Technische Daten (Model BV6 auf dem Bilder - 3 Module)



- Optimale Tunnelbetriebtemperatur: 18°C - 30°C
- Leistung pro Modul: 3,5 Kw
- Spannung / Phasen / Frequenz: 400 V / 3+N / 50 Hz
- Stromverbrauch: 16 Amp
- Laufbandgeschwindigkeit: 10 bis 80 cm / min
- Produktdurchgangshöhe: 8,5 cm
- Laufbandbreite: 25 cm
- Tunnelhöhe (H): 1,71 mt
- Tunneltiefe (A): 1,12 mt
- Tunneltiefe (B): 1,84 mt
- Tunnellänge (C): 8,034 mt
- Tunnellänge (D): 6,73 mt

