



ENROBEUSE - TEMPEREUSE - MOULEUSE

GOLD 2



CAPACITE : 24 Kg

GOLD 4



CAPACITE : 40 Kg

TEMPERAGE CONTINU A 3 PHASES
(45 - 27 - 30 ajustable)



Système d'enrobage « **CHOCOPLAK** »
Avec arrêt automatique du papier





ENROBEUSE - TEMPEREUSE - MOULEUSE

Les **GOLD 2** **GOLD 4** sont équipés du système de tempérage continu à 3 phases avec ajustement des 3 consignes (45° - 27° - 30°) qui assure une grande fluidité de la couverture pendant tout son fonctionnement. Equipées d'un transporteur d'enrobage « CHOCOPLAK » ou d'un transporteur avec sortie papier, elles deviennent une enrobeuse performante et d'une table vibrante, en mouleuse.

TEMPEREUSE

Les machines sont équipées d'un groupe de froid, d'un échangeur à détente directe, d'une vis de tempérage et du système de tempérage à 3 phases. Les commandes sont électromécaniques sans électronique.

Leur fonctionnement est simplifié au maximum :

- Un bouton tournant de sélection à 6 positions
- Un programmeur de températures à 3 phases

ENROBEUSE

L'ensemble transporteur à vitesse variable, se centre sur la tempéreuse. Il est composé d'une grille d'entrée débrayable, d'une grille d'enrobage, d'un tapotage variable et d'un coupe queue pivotant. La goulotte réglable en hauteur est à 2 voiles et le ventilateur est ajustable en hauteur et en débit. Les bonbons sont repris directement sur le papier.

Options : Enrobage partiel et bottoming – Hauteur de passage : 70 mm..

Production de 40 à 50 bonbons par passage.

2 systèmes d'enrobage au choix

- **CHOCOPLAK** : Le poids d'entraînement du papier prend appui sur 2 courroies crantées, la plaque de ramassage est déjà en place lorsque les bonbons arrivent, il n'y a qu'à couper le papier et prendre la plaque avec les bonbons.
- **SORTIE PAPIER** : Les bonbons sont repris sur le papier entraîné par la bande du transporteur de sortie accroché au transporteur d'enrobage. Il faut glisser la plaque de ramassage puis couper le papier. Long 0.9 m sur **GOLD 2** et 1.2m sur **GOLD 4**.



MOULEUSE

Table vibrante chauffante adaptable directement sur la tempéreuse

Dosage pneumatique avec pédale

Options : - Tête de dosage avec 2 plaques de coulée

- **Transmouleur MPT6** - Transporteur de moulage pour

produits pleins avec moules thermoformés et moules

polycarbonates 135 / 175 x 275 mm



AVANTAGES DU SYSTEME CHOCOPLAK

- Rapidité et facilité de prise des bonbons
- Arrêt automatique du papier
- Pas de réglage de bande
- Pas de plaque à glisser sous les bonbons donc pas de risque d'endommager les produits

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

GOLD 2 **GOLD 4**

Capacité utile :	24 kg	40 kg
Tension :	230 v monophasé. 50/60 Hz	
Puissance :	2.8 kW	3.7 kW
Largeur de grille :	220 mm	220 mm
Hauteur de passage maxi :	45 mm	45 mm
Hauteur de travail :	105 cm	105 cm
Largeur :	58 cm	58 cm
Largeur avec CHOCOPLAK :	132 cm	132 cm
Largeur total avec Sortie papier :	175 cm	205 cm
Profondeur :	68 cm	68 cm
Hauteur :	138 cm	148 cm
Poids : Tempéreuse	120 Kg	132 Kg
Enrobeuse	145 Kg	158 Kg

Les caractéristiques indiquées sur ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être sujettes à modifications sans préavis