



ENROBEUSE - TEMPEREUSE - MOULEUSE

XM 180 Pro



**Pour fondre, tempérer, enrober
bonbons, truffes et muscadines**

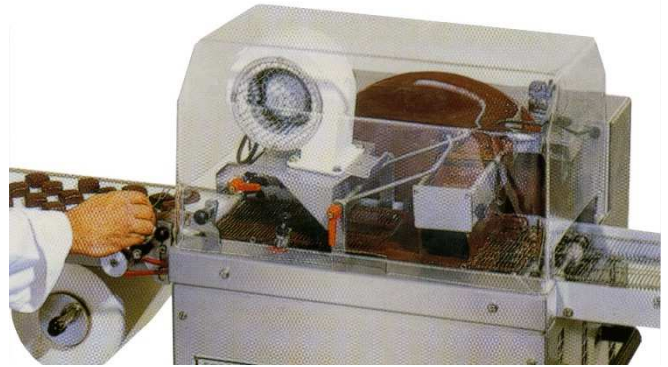
**To melt, temper, coat bonbons,
truffles and muscadines**

ENROBEUSE - TEMPEREUSE - MOULEUSE

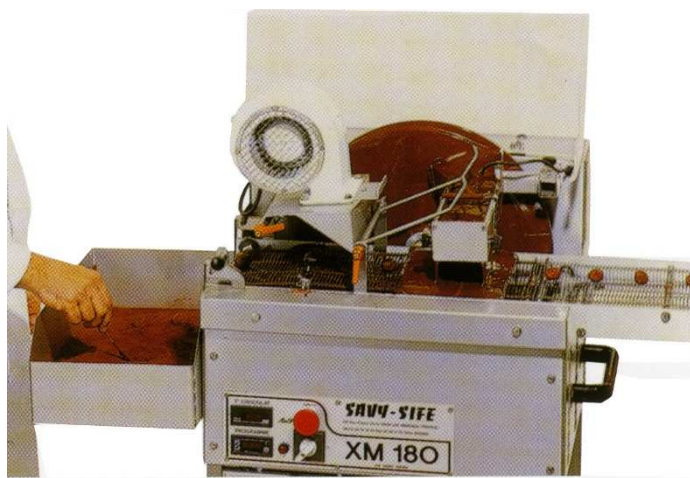
EQUIPEMENTS

Dispositif d'enrobage partiel, meuble support inox avec un tiroir et rangement, Pédale pour marche/arrêt du transporteur.

*Half enrobing, stainless steel support with drawer.
Conveyor on/off control by pedal*



Option: BAC A TRUFFES / TRUFFLES TRAY



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 v monophasé/ single-phase. 50/60 Hz.
Puissance / Power: 700 w.

DIMENSIONS

Larg/width. : 56 cm
Larg. avec transporteurs /width with conveyors: 157 cm
Prof/depth: 55 cm
Hauteur/height: 126 cm
Hauteur de travail/working height: 98 cm
Poids/weight: 90 kg

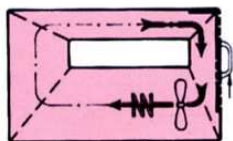
TEMPERAGE/ TEMERING

Facile à tempérer grâce au système « AWS », l'ouverture et la fermeture de la trappe permet de fondre, refroidir et maintenir la couverture à la température programmée. Le système « AWS » permet le recyclage de l'air chaud pendant la fonte et le maintien en température.

Easy to temper thanks to the process « AWS », the opening and closing of the trapdoor allows melting, cooling and maintaining the cover at programmed temperature.

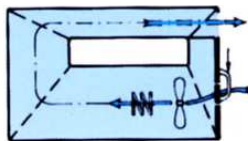
The « AWS » process allows recycling hot air during the melting and the maintaining in temperature.

Chauffage/ Heating



XM 180
AIR WARM SYSTEM
AWS

Refroidissement/ Cooling



Option : TABLE VIBRANTE VIBRATING TABLE

