



Esta cinta de cobertura de dos secciones presenta vibraciones mecánicas para ayudar la cobertura de chocolate con una tolva de recubrimiento de chocolate de velo doble.

La máquina "Automatic Truffle" contiene en su interior un soplador para ayudar a retirar el exceso de chocolate que se puede unir a la cinta de bañado.

La máquina funciona vibrando conjuntamente a un tanque canalizado que tiene la tarea de transportar y laminar las trufas que fueron previamente recubiertas con chocolate de la máquina templadora.

La principal ventaja de esta máquina es la limpieza en el trabajo en el proceso de trufado.

### Características mecánicas

Dimensiones  
Peso  
Material en contacto con alimentos  
Material de las juntas  
Nº de ruedas pivotantes

[mm](LxWxH) 1700x1350x1470  
[kg] 185  
inox AISI 304 L - Teflon  
PTFE  
4 + 3

### Características eléctricas

Potencia total instalada  
Tensión de alimentación  
Número de fases  
Frecuencia  
Grado de protección  
Conexión: enchufe industrial

[kW] 0,6  
[VAC] 220  
1  
[Hz] 50 / 60  
IP65  
16A - 3 poles

### Características del proceso

Velocidad máxima de la cinta  
Producción por hora

[cm/min] 100  
[kg/h] 30

