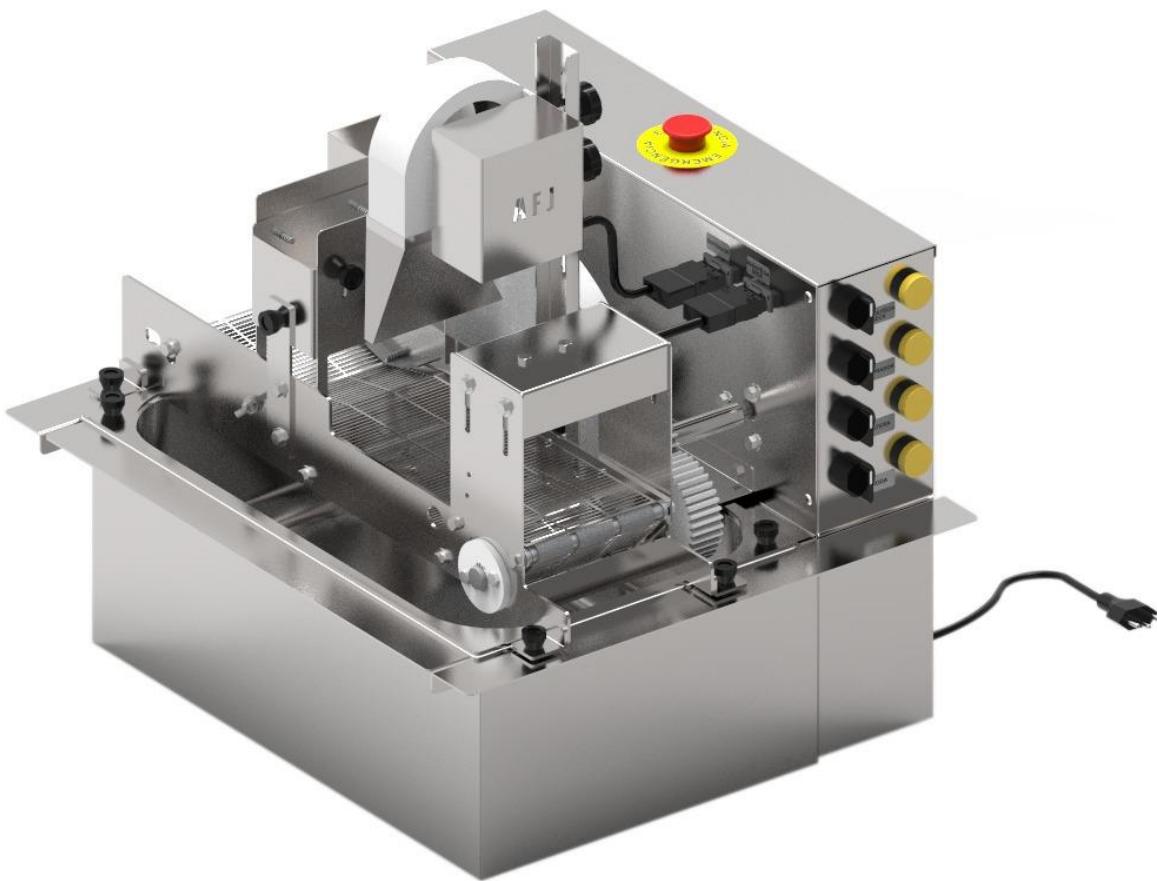




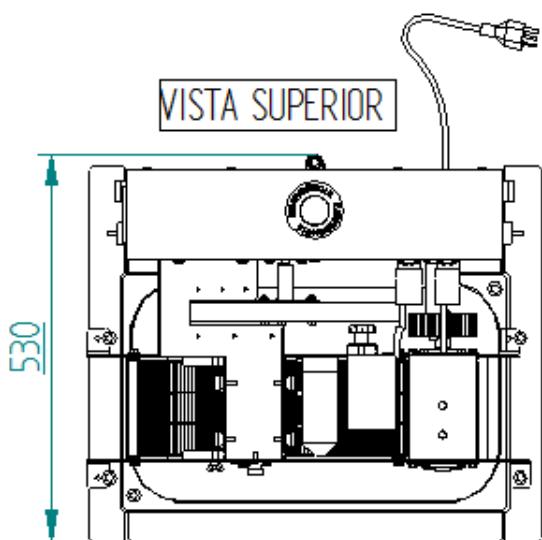
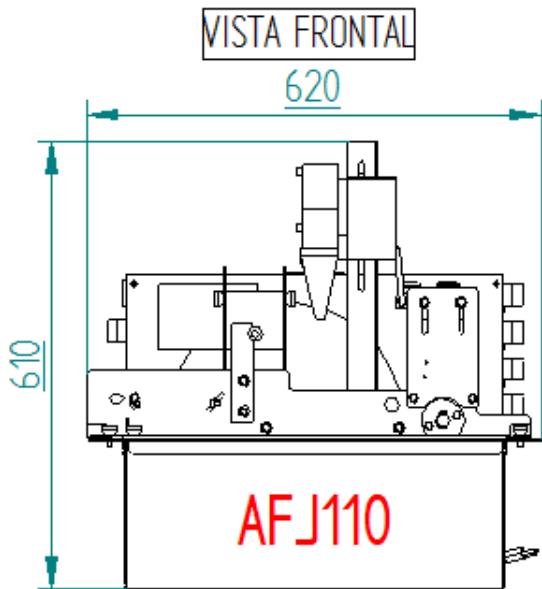
Cobridera de Chocolates
Modelo: AFJ110



A AFJ Maquinas oferece soluções completas para coberturas de chocolates.

Cobridera AFJ110 traz o que há de mais moderno para o processo de derretimento e cobertura de chocolates Fracionados e Hidrogenados. O sistema de derretimento é feito por meio de condutibilidade térmica (Banho Maria), após o total derretimento o chocolate é transportado através de uma roda de Polietileno que cobre o produto, posteriormente um jato de ar é aplicado sobre o doce removendo assim o excesso de chocolate.

Ficha técnica



- Indicador de nível de água para visualizar e completar;
- Termostato digital para controle de temperatura da água;
- Sistema de banho Maria para derretimento do chocolate;
- Sistema de roda para captação do chocolate;
- Capacidade para 18 Kg de chocolate;
- Produção média de 400 a 500 doces por hora (dependendo do tamanho);
- Soprador para retirar o excesso de chocolate;
- Resistencia seca
- Esteira com 11 cm de largura útil;
- Equipamento constituído em aço inox 304, Polietileno, entre outros;
- Equipamento totalmente desmontável para melhor higienização;
- Dimensões da máquina: C 62 cm x L 53 cm x A 61 cm;
- Peso 40 Kg
- 220 volts

