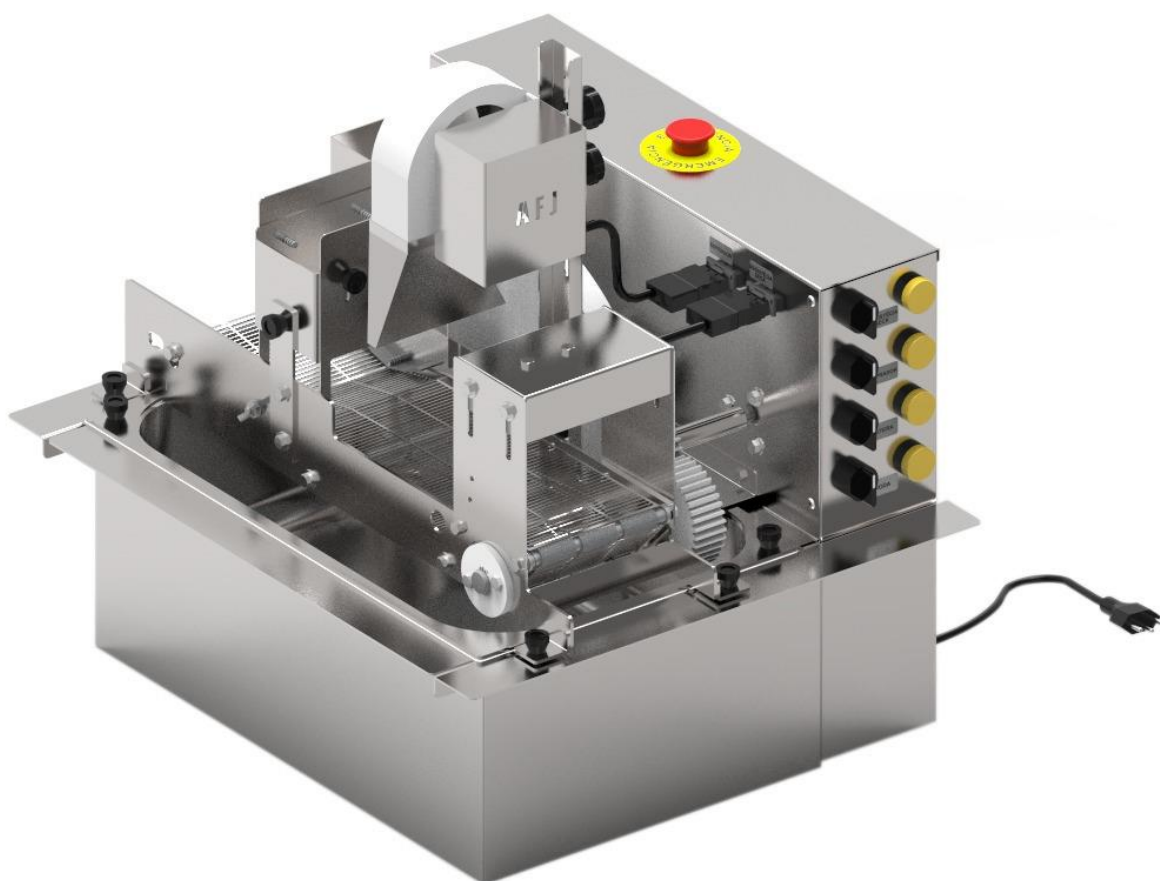




Cobrideira de Chocolates Modelo: AFJ110

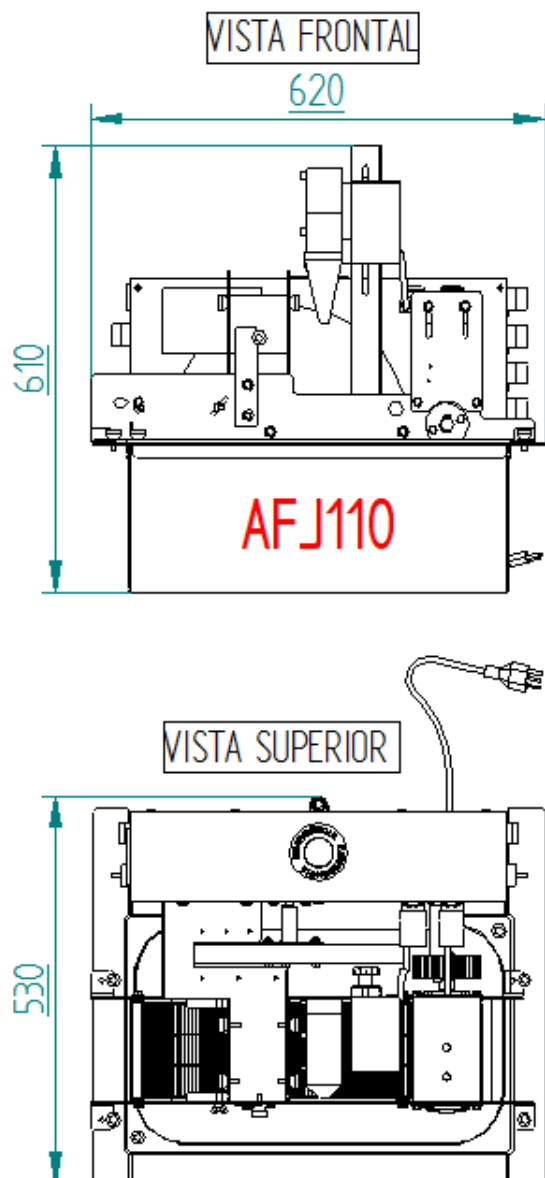


A AFJ Maquinas oferece soluções completas para coberturas de chocolates.

Cobrideira 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 |

