

Andromeda

Feita para o chocolate.

As drageas são uma nova grande tendência do mercado de chocolate. A linha Andromeda, totalmente em aço inox AISI 304, é uma revolução na arte do revestimento — seja com núcleos secos, selados ou açucarados.

**10–300 L**

RESERVATÓRIO

Inox 304

MATERIAL

Ar quente/frio

SOPRO

O que torna a Andromeda diferente

Sopro de ar quente ou ambiente

Essencial no processo com chocolate para dar brilho, limpeza e arredondar as drageas. Em ambiente climatizado, é possível usar como sopro frio. Controle total na ponta dos seus dedos.

Controle de velocidade

Controle eletrônico de velocidade para otimizar o revestimento de diferentes produtos, de drageados de chocolate a doces de açúcar — o ajuste fino que cada núcleo precisa. Simples, mas poderosa.

Características

- Reservatório de 10 a 300 litros
- Controle de inclinação
- Tacho em inox 304 com acabamento sanitário
- Opcional: reservatório com aletas

Ficha técnica

Reservatório	10 a 300 litros (conforme o modelo)
Material	Aço inox 304
Tensão	220V mono ou trifásica / 60 Hz
Sopro	Ar quente ou ambiente (opcional)
Ajustes	Controle de velocidade e de inclinação