

Esmeralda 30

Um arsenal ao seu dispor.

Têmpera impecável e chocolate sempre pronto para você fazer o melhor. Módulos de cobertura, vibração e dosagem para elevar a flexibilidade da sua linha ao máximo, com operação simples — seja qual for a sua necessidade.

**90 kg/h**

PRODUÇÃO

30 kg

RESERVATÓRIO

Inox 304

MATERIAL

O que torna a Esmeralda 30 diferente

Módulo de cobertura COB-200V

Transforma a Esmeralda em uma cobrideira para chocolate nobre completa: 200 mm de largura útil, soprador para remover excesso, corta-rabicho, esteira de saída, vibração para acabamento e alimentador de papel manteiga automático.

Módulo de mesa vibratória

De bombons maciços a chocolates ocos e ovos de Páscoa: lona sanitária em poliuretano que não resseca nem amarela, grelha aquecida para evitar cristalização e espaço para vibrar de 3 a 6 moldes simultâneos.

Características

- Rosca transportadora de fácil remoção para limpeza
- Vazão de 2 kg/min
- Três voltagens disponíveis (220V mono/tri, 380V tri)
- Pedal corta-fluxo para controle de dosagem
- Sistema de reversão para fácil esvaziamento
- Refrigeração a gás frio

Ficha técnica

Produção	Tempera até 90 kg de chocolate por hora
Temperagem inicial	Até 30 kg em ~12 minutos
Reservatório	Até 30 kg de chocolate
Capacidade mínima de operação	15 kg
Material	Aço inox 304
Voltagens	220V mono/trifásica ou 380V trifásica
Consumo	3,6 kW (4,2 kW com acessórios)
Peso líquido	180 kg