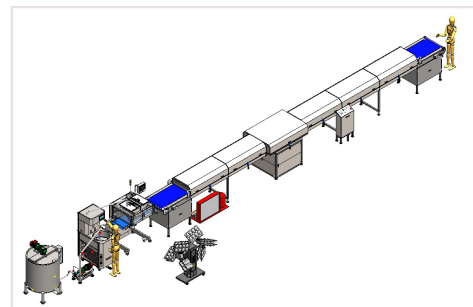


Linha de Cobertura C-Max 600

Cobertura em grande escala, 100% automatizada.

A linha C-Max 600 contempla derretimento e armazenamento, cobertura e resfriamento de produtos com chocolate compound/fracionado, em um volume de 5.000 a 6.000 unidades por hora.



5–6 mil/h

PRODUÇÃO

600 mm

LARGURA

Automatizada

LINHA

O que torna a Linha de Cobertura C-Max 600 diferente

Tanque de derretimento TD-V

Derrete e homogeneiza o chocolate de 30 kg a 1 tonelada, com estrutura encamisada em inox 304, controlador PID e bombas para recirculação de água e transporte de chocolate.

Cobrideira COB-600V

600 mm de largura útil e até 9 fileiras, com controle total do fluxo por esteira, vibração, sopro para remover o excesso e reguladores de temperatura.

Características

- Produção de 5.000 a 6.000 unidades/hora
- Para chocolate compound / fracionado
- Derretimento + cobertura + resfriamento integrados
- 100% automatizada

Ficha técnica

Produção	5.000 a 6.000 unidades/hora
Cobertura	Chocolate compound / fracionado
Largura útil	600 mm (até 9 fileiras)
Composição	Tanque TD-V + Cobrideira COB-600V + resfriamento