

ICBELT


NASTRO RICOPRITORE PER CHOCOTEMPER

ENROBING BELT FOR CHOCOTEMPER


CINTA DE BAÑADO PARA CHOCOTEMPER

RUBAN RECOUVREUR POUR CHOCOTEMPER


ÜBERZUGSBAND FÜR CHOCOTEMPER

 Le temperatrici di cioccolato Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 e Q50) possono essere fornite con **ICBELT**, un nastro ricopritore a velocità regolabile, indicato per ricoprire prodotti di pasticceria e pralineria, suddiviso in 3 sezioni.


- Prima sezione: area di carico, la quale può essere fermata in modo da poter posizionare i prodotti da ricoprire.
- Seconda sezione: area di ricopritura, in cui i prodotti vengono ricoperti col cioccolato:
 - Sistema di vibrazione e soffiatore, ad intensità e temperatura regolabile, per rimuovere il cioccolato in eccesso e facilitare le operazioni di pulizia della rete metallica.
 - Tagliacode a velocità e senso di rotazione variabile per rifinire ogni tipologia di prodotto.
 - 2 accessori disponibili: ricopritore parziale e ricopritore della parte inferiore del prodotto.
- Terza sezione: area di scarico, in cui i prodotti ricoperti vengono posizionati sull'apposita teglia.

 The chocolate tempering machines Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 and Q50) can be supplied with **ICBELT**, an adjustable speed enrobing belt, suitable for coating pastries and pralines, divided into 3 sections.


- First section: loading area. It can be stopped to place on it the products to be enrobed.
- Second section: enrobing area. Products are coated with chocolate.
 - Vibrating and blowing system. Adjustable intensity and temperature. Removes excess chocolate and makes it simple to clean the metal mesh.
 - Smear-cutting device with adjustable speed and direction of rotation to give the final touch to any kind of product.
 - 2 accessories available: Partial coater and coater of the bottom side of the product.
- Third section: unloading area. Already coated products are placed on the tray.

 Las templadoras de chocolate Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 y Q50) pueden suministrarse con **ICBELT**, una cinta de bañado a velocidad regulable, indicada para bañar productos de pastelería y de pralinería, dividida en 3 secciones:

- Primera sección: área de carga, la misma que puede ser detenida para poder posicionar los productos a bañar.
- Segunda sección: área de bañado, en la que los productos son bañados con el chocolate:
 - Sistema de vibración y soplador, de intensidad y temperatura regulable, para remover el chocolate en exceso y facilitar las operaciones de limpieza de la red metálica.
 - Corta-colas de chocolate con velocidad y sentido de rotación variables para acabar toda tipología de producto.
 - 2 accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.
- Tercera sección: área de descarga, en la que los productos son posicionados en la respectiva bandeja.

 Les tempéreuses de chocolat Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 et Q50) peuvent être fournies avec **ICBELT**, un ruban recouvreur à vitesse réglable, conçu pour recouvrir des produits de pâtisserie et de pralinerie, subdivisé en 3 sections.

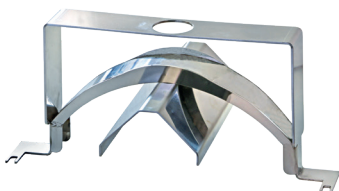
- Première section: zone de chargement, qui peut être arrêtée de façon à pouvoir placer les produits à recouvrir.
- Deuxième section: zone de couverture, où les produits sont recouverts de chocolat:
 - Système de vibration et souffleur d'air, à intensité et température réglables, pour ôter le chocolat en excès et faciliter les opérations de nettoyage du treillis métallique.
 - Coupe-queue à vitesse et sens de rotation variables pour finir tout type de produit.
 - 2 accessoires disponibles: le recouvreur partiel et le recouvreur de la partie inférieure du produit.
- Troisième section: zone de sortie, où les produits recouverts sont placés sur le plateau approprié.

 Die Schokoladentemperiergeräte Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 und Q50) können mit **ICBELT**, einem Überzugsband mit einstellbarer Geschwindigkeit, geliefert werden. Es dient zur Überziehung von Konfiserie und Pralinenprodukten und ist in drei Abschnitte unterteilt.

- Erster Abschnitt: Ladebereich, der angehalten werden kann, um die zu überziehenden Erzeugnisse zu positionieren.
- Zweiter Abschnitt: Überziehbereich, in dem die Erzeugnisse mit Schokolade überzogen werden:
 - Rüttelsystem und Gebläse mit regulierbarer Stärke und Temperatur, um die überschüssige Schokolade zu entfernen und die Reinigungsarbeiten des Metallnetzes zu erleichtern.
 - Schaber mit veränderlicher Geschwindigkeit und Drehrichtung zur Vollendung aller Erzeugnisarten.
 - Zubehör für Teilüberzug und für Bodenüberzug ist erhältlich.
- Dritter Abschnitt: Abladebereich, in dem die überzogenen Erzeugnisse auf dem eigens vorgesehenen Blech positioniert werden.



MADE
IN
ITALY



Ricopritore parziale
Partial coating
14.1.EB.PC



Ricopritore fondo
Bottom coating
14.1.EB.BC



ICBelt
14.1.EB



220 V



0.95 kW



73 kg



179x55x115h cm



22 cm