Descripción

El principio sin fin o de rosario de nuestros armarios de enfriamento son los de más ahorro de espacio que se encuentran en el mercado. El armario de enfriamiento estandard está dividido en dos secciones. Para el chocolate verdadero,la primera zona de enfriamiento será ajustada a un enfriamiento suave, seguido por una segunda zona. Para los compuestos, la primera zona será convertida en una de enfriamiento instantáneo seguida por una segunda zona. El diseño del armario de enfriamiento está saneado e insulado para evitar pérdida de energía.

{gallery}../boelu/images/paternoster{/gallery}

Datos técnicos

El armario de enfriamiento está disponible en 100 / 275 / 425 / 600 / 800 y 1000mm de ancho. Dependiendo del tamaño del molde y del tiempo de enfriamiento, 20 o 30 niveles son llenados con moldes para alcanzar un tiempo de enfriamiento aproximado de 90 a 130 min. La altura máxima es aproximadamente 2900mm y puede ser diseñado a la medida en las fábricas nuevas y en las ya existentes.El control de la temperatura es automático, dependiendo de la receta, es ajustable desde el control empotrado PLC.