

Túnel de enfriamiento

El túnel ha sido concebido y fabricado expresamente para el enfriamiento del chocolate y para productos recubiertos de chocolate; está pensado para los laboratorios artesanales e industriales.

El producto caliente es conducido mediante una cinta transportadora en el interior del túnel donde se enfría mediante la circulación del aire forzado a baja temperatura. El túnel está dotado de un grupo frigorífico que enfría el aire inyectado en el interior de las cámaras de lanzamiento.

La puesta en marcha del equipo frigorífico del sistema de circulación de aire forzado y el avance de la cinta pueden controlarse manualmente siguiendo el cuadro de mandos.

El túnel fabricado con materiales que no desprenden residuos tóxicos es idóneo para alimentos.

Existen diferentes modelos según el ancho y el largo total del túnel que determinan el número de secciones de enfriamiento y la potencia del equipo refrigerante.

CARACTERISTICAS:

Estructura en acero inox AISI 304 - Cobertura construida con material aislante térmico impreso.

Cinta transportadora en poliuretano para alimentos, indeformable.

Cilindros autocentrables para regular las cintas transportadoras.

Descongelación automática a gas caliente.

Enfriamiento con circulación por anillo de aire. Grupo frigorífico con enfriamiento forzado por aire.

Altura de paso del producto: mm 130/290. Ancho cinta: 180/250/320 mm

Longitud útil de enfriamiento: de Mt 4 a Mt 12

Dimensiones: 570mm x de Mt 6 a Mt 12 x 1270 mm de altura

Volt 400-Hz 50-KW 2,4 trifásico 5 poli (voltajes especiales sobre pedido)

