

K24 和 K50 可选配件

冷却通道



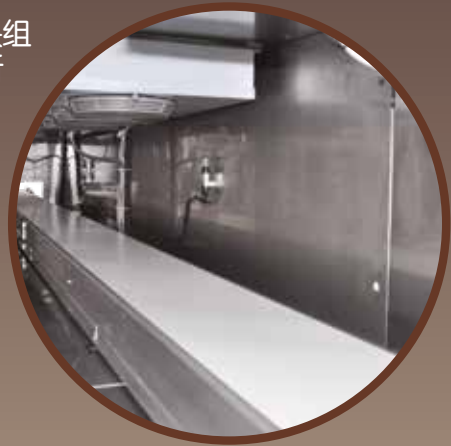
为手工和工业制作间设计的巧克力产品冷却通道。

完美地与K24 和 K50两个机型兼容，通道配备有从调温机拾取预结晶、加模或覆层产品的食品输送带 - 并在内部对它们进行冷却和结晶。

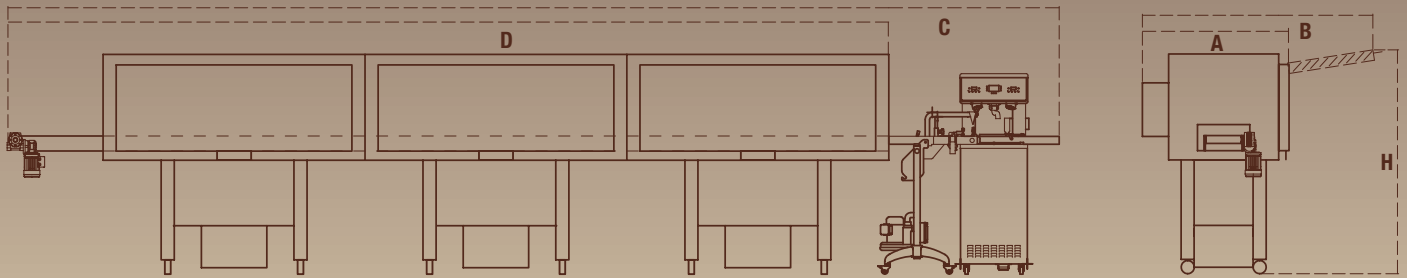
Bravo通道完全采用不锈钢制造，配备温度和湿度控制，由独立模块组成（每个2米），每个模块都配有自己的制冷单元。因此可以选择所需的模块数量（建议最少3个和最多12个 - 推荐4个）。

可以要求两种模式的内带：

- 用于裹衣的硅树脂
- 用于模具的网带。



照片中的BV6型技术规格（3个模块）



- 最佳通道运行温度：18°C – 30°C
- 每单位功率：3.5 KW
- 电压/相位/频率：400 V / 3+N / 50 Hz
- 单元吸收：16 A
- 带速度：10至80厘米/分钟
- 产品通过高度：8,5 cm

- 输送带宽度：25 cm
- 通道高度 (H)：1,71 mt
- 通道深度 (A)：1,12 mt
- 通道深度 (B)：1,84 mt
- 通道长度 (C)：8,034 mt
- 通道长度 (D)：6,73 mt

