

CHOCOLATE チョコレート用 ENROBER エンローバー

2MP型
(240-600mm)

工 具 不 要

製品切替容易でクリーニングが簡単な
脱着式グリルシステムを採用。

- * 製品へチョコ上掛け、底づけ、全面掛け対応
- * ネット巾240mmから600mm対応
- * 脱着式メイングリル、インフィードグリル(オプション)
=製品切替容易でクリーニングが簡単
- * フローパン、ブLOWER、チョコポンプ、など標準装備
- * ジャケット式タンク装備(オプション)



高品質チョコレート用製造機械

CHOCOMA®

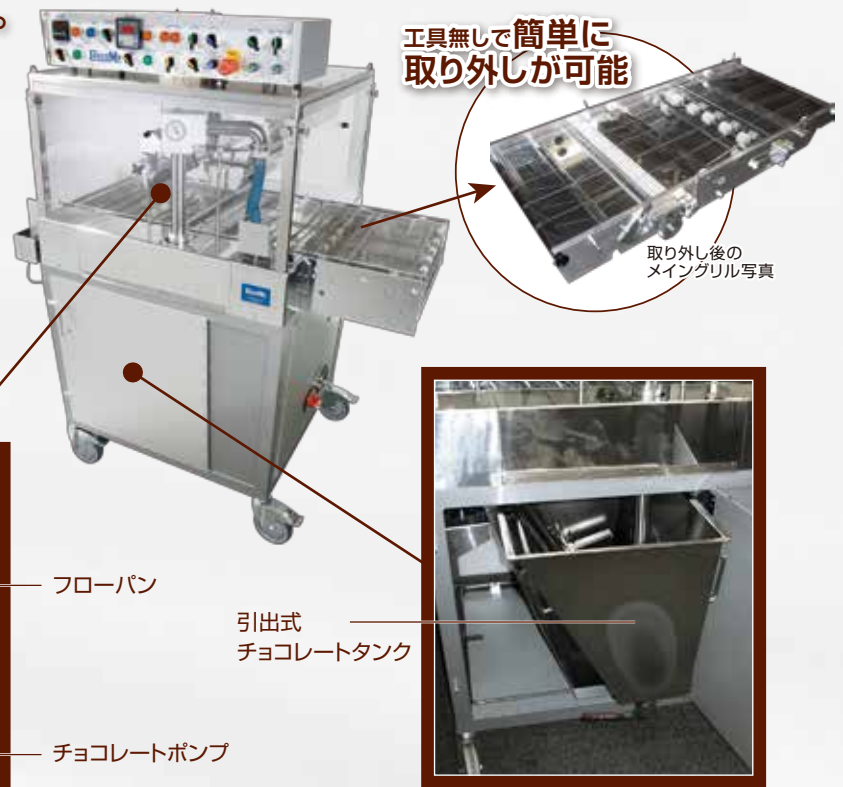
CHOCOMA APS / JAPAN

ベルト巾240-320-400-600mmエンローバーです。 プラリネ・バー・ケーキ製品などに、エンローバー、ボトミング、ハーフエンローブの チョコレート掛けにご使用下さい。

2MP型エンローバーは、従来にはない設計で、メイングリルは単独で取り外せます。インフィードグリルの脱着はオプションになります。

この設計により、品種切り替え、クリーニング時での各グリル(フレーム付き)の取り替え、必要装置の取り外しが工具なしで短時間で行えます。

フローパン、ブロワー、タッピング、ポンプ、チョコタンクなどの装置は標準装備しています。



工具無しで簡単に
取り外しが可能

取り外し後の
メイングリル写真



【一般仕様】	ベルト巾(mm)	ベルトスピード(m/分)	寸法(長さx巾x高さmm)	供給電圧(VAC)	消費電力(kw)	圧縮エア
2MP24	240	0.45-1.75	1250 x 580 x 1530	200-240	2.0	不要
2MP32	320	0.45-1.75	1250 x 660 x 1530	200-240	2.1	不要
2MP40	400	0.45-1.75	1250 x 740 x 1530	200-240	2.3	不要
2MP60	600	0.45-1.75	1250 x 940 x 1530	200-240	2.8	不要

2MP型エンローバーはC+CS型(DS=ベルト駆動付き)クーリングトンネルとも連結して使用します。

クーリングトンネル COOLING TUNNEL

C+CS型
(DS=ベルト駆動付き)

2MP型エンローバーと連結してお使いください。

ベルト巾320-400-600mmを標準仕様とした冷却トンネルです。
トンネル長さは最短6.6mで2m毎にご要望に応じ延長が可能です。
トンネル入り口にはデコレーションテーブル、出口にはパッキングテーブルを設けています。
トンネルから出た製品は、メインベルトと分離したパッキングベルトへ移行しますので、
ベルトから円滑に切り離れます。

中央部に空冷システムを配置しています。冷却エアは前後・両方向へトンネル上部より送風され、ベルト上面を通り戻り循環します。
このシステムによりエネルギーのロスを最小限に抑えます。トップカバーは1m長さで、断熱厚さは50mmで設計しています。
ベルト蛇行装置は自動メカ式システムを採用しています。



※写真は特別仕様

【一般仕様】	ベルト巾(mm)	ベルトスピード(m/分)	寸法(長さm)	断熱(mm)	冷媒	供給電圧
	最大 600	最大 3	最短 6.6 (2m 毎に延長可能)	コンベヤーテーブル 25 トップカバー 50	R134	3 x 400VAC 3 x 200VAC

チョコマジャパン株式会社

〒662-0866 兵庫県西宮市柳本町6-34 TEL・FAX 0798-70-3985