Schröter Maschinenbau GmbH
Kompetenz in Drageemaschinen

DATENBLATT
SCC 09 PLC

SCHOKOLADENDRAGEEMASCHINE

SCC 09 PLC

Effizient. Präzise. Vielseitig.

Die programmierbare Drageemaschine: Rezept wählen, starten, reproduzierbar dragieren. Mit 10"-Touch-Panel, Wiegesystem und Rezeptverwaltung.

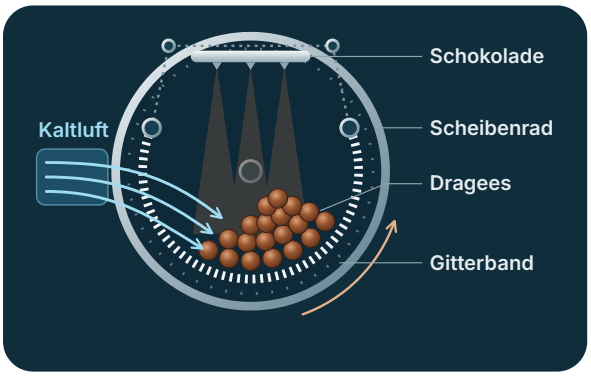


bis 400 kg/h	340 l	2,2 kW	ca. 950 kg
LEISTUNG*	INHALT	ANTRIEBSLEISTUNG	GEWICHT

DAS PRINZIP

Band statt Kessel

Das Edelstahl-Gitterband bildet eine Mulde, in der die Einlagen schonend umwälzen. Schokolade wird aufgesprüht, Kaltluft lässt sie Schicht für Schicht erstarren.



TECHNISCHE DATEN

Leistung	**bis 400 kg/h***
Inhalt	**340 l**
Spannung	**230/400 V****
Antriebsleistung	**2,2 kW**
Steuerung	**PLC, 10"-Touch-Panel (Farbe)**
Massenanschluss	**G 1 1/2"**
Warmwasserversorgung	**2 × G 3/4"**
Anschluss Kaltluft	**250 × 200 mm**
Kaltluftbedarf	**ca. 1.200 m³/h, 12–14 °C**
Abmessungen (B×T×H)	**1450 × 1810 × 2000 mm**
Gewicht	**ca. 950 kg**

* Abhängig von Produkt und Auftragsmenge. ** Sonderspannung auf Anfrage. Technische Änderungen vorbehalten.

- ✓ **Steuerung PLC**, programmierbar
- ✓ **Farbiges 10"-Touch-Panel**
- ✓ **Elektronisches Wiegesystem**
- ✓ **Rezeptverwaltung**
- ✓ **Stufenlose Drehzahl**, schonend
- ✓ **Entleeren** per Umkehr

ANWENDUNGEN

Nüsse & Mandeln
harte Einlagen

Fruchtstücke
empfindliche Einlagen

Weicheinlagen
Gelee, Fondant, Marshmallow

Kekse & Cerealien
knusprige Einlagen

Ebenfalls im Programm: Kaltluftanlagen · Glanzmaschine SCP 09 · Schokoladentanks RWK



ANSPRECHPARTNER
Michael Häusler

+49 451 160 890 80
info@chococoating.com
www.chococoating.com

Schröter Maschinenbau GmbH · Seelandstraße 3 · 23569 Lübeck · Germany

SEIT 1967 · MADE IN GERMANY