Schröter Maschinenbau GmbH
L'expertise en dragéifieuses

FICHE TECHNIQUE
SCC 09 PLC

DRAGÉIFIEUSE POUR CHOCOLAT

SCC 09 PLC

Efficace. Précise. Polyvalente.

La dragéifieuse programmable : choisir la recette, démarrer, dragéifier de façon reproductible. Avec écran tactile 10", pesage et gestion des recettes.

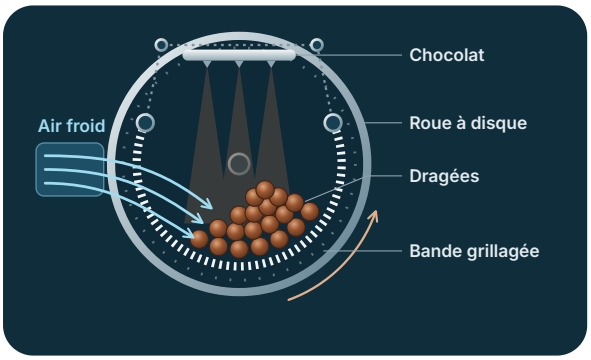


jusqu'à 400 kg/h	340 l	2,2 kW	env. 950 kg
CAPACITÉ*	CONTENANCE	PUISSANCE MOTEUR	POIDS

LE PRINCIPE

La bande, pas la turbine

La bande grillagée en inox forme une auge où les centres sont brassés en douceur. Le chocolat est pulvérisé, l'air froid le fige couche après couche.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	**jusqu'à 400 kg/h***
Contenance	**340 l**
Tension	**230/400 V****
Puissance moteur	**2,2 kW**
Commande	**automate (PLC), écran 10"**
Raccord masse	**G 1 1/2"**
Eau chaude	**2 × G 3/4"**
Raccord air froid	**250 × 200 mm**
Besoin en air froid	**env. 1 200 m³/h, 12–14 °C**
Dimensions (l×p×h)	**1 450 × 1 810 × 2 000 mm**
Poids	**env. 950 kg**

* Selon le produit et la quantité d'enrobage. ** Autres tensions sur demande. Sous réserve de modifications techniques.

- ✓ **Automate (PLC)** programmable
- ✓ **Écran tactile couleur 10"**
- ✓ **Pesage électronique**
- ✓ **Gestion des recettes**
- ✓ **Vitesse variable**, en douceur
- ✓ **Vidange** par inversion

APPLICATIONS

Noix & amandes
centres durs

Morceaux de fruits
centres fragiles

Centres tendres
gelée, fondant, guimauve

Biscuits & céréales
centres croustillants

Aussi dans notre gamme : air froid · lustreuse SCP 09 · cuves à chocolat RWK



INTERLOCUTEUR
Michael Häusler

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

Schröter Maschinenbau GmbH · Seelandstraße 3 · 23569 Lübeck · Allemagne

DEPUIS 1967 · MADE IN GERMANY