Schröter Maschinenbau GmbH
Competenza in confettatrici

SCHEDA TECNICA
SCC 09 PLC

CONFETTATRICE PER CIOCCOLATO

SCC 09 PLC

Efficiente. Precisa. Versatile.

La confettatrice programmabile: scegliere la ricetta, avviare, confettare in modo riproducibile. Con pannello touch da 10", pesatura e gestione ricette.

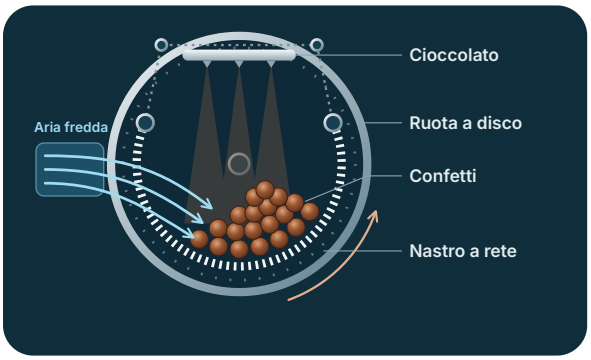


fino a 400 kg/h	340 l	2,2 kW	ca. 950 kg
PRODUZIONE*	VOLUME	POTENZA MOTORE	PESO

IL PRINCIPIO

Nastro invece di bassina

Il nastro a rete in acciaio inox forma una conca in cui i centri ruotano delicatamente. Il cioccolato viene spruzzato, l'aria fredda lo solidifica strato dopo strato.



DATI TECNICI

Produzione	**fino a 400 kg/h***
Volume	**340 l**
Tensione	**230/400 V****
Potenza motore	**2,2 kW**
Comando	**PLC, touch a colori 10"**
Attacco massa	**G 1 1/2"**
Acqua calda	**2 × G 3/4"**
Attacco aria fredda	**250 × 200 mm**
Fabbisogno aria fredda	**ca. 1.200 m³/h, 12–14 °C**
Dimensioni (L×P×H)	**1450 × 1810 × 2000 mm**
Peso	**ca. 950 kg**

* In funzione del prodotto e della quantità applicata. ** Tensioni speciali su richiesta. Con riserva di modifiche tecniche.

- ✓ **Comando PLC**, programmabile
- ✓ **Touch a colori 10"**
- ✓ **Pesatura elettronica**
- ✓ **Gestione ricette**
- ✓ **Velocità variabile**, delicata
- ✓ **Scarico** per inversione

APPLICAZIONI

Frutta secca & mandorle
centri duri

Pezzi di frutta
centri delicati

Centri morbidi
gelatina, fondente

Biscotti & cereali
centri croccanti

Anche nella nostra gamma: impianti aria fredda · lucidatrice SCP 09 · tank per cioccolato RWK



REFERENTE
Michael Häusler

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

Schröter Maschinenbau GmbH · Seelandstraße 3 · 23569 Lübeck · Germania

DAL 1967 · MADE IN GERMANY