



r600

**Ricopritrice
Machine à enrober
Recubridora
Enrobeuse
Überziehmaschine
Machine à vitrer**

FR- Machine pour l'enrobage de produits de confiserie à l'aide d'un substitut de chocolat ou d'autres revêtements qui ne nécessitent pas de trempe. Le réservoir, qui a une capacité de 80 kg, est équipé d'un mélangeur qui maintient le produit fluide et homogène. Il fond au bain-marie et mélange les couvertures en gardant la température uniforme. Un chariot est couplé à la machine, ce qui permet d'obtenir un système d'enrobage complet avec diffuseur, souffleur, batteur de filet et dispositif de coupe de queue réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 600 mm.

GB- Machine to **enrobe** confectionary products using chocolate compound or other coatings that do not need tempering. The bowl features a capacity of 80 kg. and is provided with a mixer that keeps the compound fluid and even. Coatings are melted by bain-marie and mixed to maintain a uniform temperature. A wire-mesh belt is supplied with the machine thus obtaining an enrobing system complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh belt has a working width of 600 mm.

ES- Máquina para **cubrir** productos de pastelería utilizando sucedáneos del chocolate u otras coberturas que no necesitan ser templadas. La capacidad de la cuba es de 80 kg., y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el producto fluido y homogéneo. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. La máquina se ha integrado con un carro cubridor, y así se ha obtenido un sistema de cobertura completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas ajustable. El carro cubridor tiene una anchura de trabajo de 600 mm.

FR- Machine à **enrober** les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. La cuve, d'une capacité de 80 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le produit fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 600 mm.

DE- Maschine für das **Überziehen** von Süßwaren unter Verwendung von Schokoladensurrogat oder sonstigen Kuvertüren, die keine Härtung erforderlich machen. Der Tank weist ein Fassungsvermögen von 80 kg. auf und ist mit einem Rührwerk ausgestattet, das die Kuvertüre flüssig und homogen hält. Die Kuvertüren werden im Wasserbad geschmolzen und gerührt, damit sie eine gleichmäßige Temperatur beibehalten. Zur Bildung eines vollständigen Überzugsystems mit Dispenser, Gebläse, Klopfer und Endschneidevorrichtung kann die Maschine mit einem Drahtgitterband ausgestattet werden. Das System weist eine Arbeitsbreite von 600 mm. auf.

РУ- Машина для **глазирования** кондитерских изделий при помощи кондитерской глазури или иных покрытий, не требующих темперирования. Дежа емкостью в 80 кг. снабжена смесителем, поддерживающим глазурь в жидком и однородном состоянии. Машина растворяет на водяной бане и перемешивает покрытие, поддерживая температуру равномерной. К машине подсоединяют глазировочную тележку, получая, таким образом, систему глазирования, укомплектованную диффузором, устройством обдува, встряхивателем сетки и регулируемым устройством снятия излишков шоколада с доньшка продукта. Рабочая ширина глазировочной тележки 600 мм.



modèle/type	capacité	tension/voltage	puissance	poids	dimensions
R600	80 kg	230/400 V / 50 Hz	5,7 kW	550 kg	cm 146x130x171h