



r300f

Ricopritrice pour fondant
Machine à enrober les fondants
Máquina recubridora para fondant
Enrobeuse pour fondant
Machine à enrober les fondants
Machine à vitrer
pour le fondant

FR- Le R300F est utilisé pour enrober les produits de confiserie à l'aide de fondant, d'enrobages à base de sucre, de substitut de chocolat et d'autres enrobages qui ne nécessitent un tempérage.

La machine fond dans un bain-marie et mélange les revêtements tout en maintenant une température uniforme. La cuve, d'une capacité de 30 kg, est équipée d'un mélangeur oscillant, tandis que le produit est transporté vers le bec de sortie par une vis sans fin.

La machine est équipée d'un chariot de recouvrement de maille en acier inoxydable, d'une largeur de 250 mm dans la version standard, équipée d'un plateau réglable pour la récupération de la couverture et un système de noyade pour une couverture optimale sur le fond du produit.

L'équipement standard comprend un diffuseur à une seule couche pour une couverture totale, un souffleur d'air (à vitesse d'écoulement réglable) et un batteur d'air ; sur demande un dispositif de coupe de la queue avec vitesse et sens de rotation réglables est disponible sur demande.

réglable.
 La machine est également équipée d'une pédale d'arrêt du débit et d'un distributeur programmable.



GB- The R300F machine is used to enrobe confectionery products using fondant, sugar-based coatings, chocolate compound or other coatings that do not need tempering. Coatings are melted by bain-marie and mixed to maintain an even temperature. The bowl features a capacity of 30 kg., and is provided with a swinging mixer; a helix screw moves the coating up and recirculates it through an exit spout. The machine is equipped as standard with a 250 mm. wide stainless steel enrobing wire mesh belt, which has an adjustable recovery bowl and a lowering device for plunging the product deeper into the coating to ensure the entire bottom of the product is perfectly enrobed. Standard equipment also includes a single-curtain dispenser for total enrobing, an air blower (with adjustable air flow speed) and a wire-mesh belt beater; a tail-cutting device with both adjustable speed and rotation direction is available on request. The machine is also equipped with a flow-stopping foot pedal and a programmable dosing system.

ES- La máquina R300F se utiliza para cubrir productos de pastelería utilizando fondant, coberturas a base de azúcar, sucedáneos del chocolate y otras coberturas que no necesitan ser templadas. La máquina derrite en baño de maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. La cuba, que tiene una capacidad de 30 kg., se ha equipado con un mezclador oscilante, mientras que la resubida del producto hasta el pico de salida se encarga a una rosca de Arquímedes. La máquina se ha equipado con un carro de cobertura de red inoxidable, con anchura 250 mm. en la versión estándar, equipado con una cuba ajustable para la recuperación de la cobertura y con un sistema de hundimiento para una cobertura óptima en el fondo del producto. El equipamiento estándar incluye un difusor de velo simple para una cobertura total, un soplador de aire (con velocidad ajustable del flujo) y un tope de red; un dispositivo corta-colas con velocidad y dirección de rotación ajustables está disponible a petición. Además la máquina se ha completado con un pedal para flujo y con un dosificador programable.

FR- La machine R300F est utilisée pour enrober les confiseries en utilisant du fondant, des couvertures à base de sucre, du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. Elle fond au bain-marie et

mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. La cuve, d'une capacité de 30 kg., est équipée d'un mélangeur oscillant. Une vis sans fin fait monter la couverture et la fait circuler à travers le bec de sortie. La machine est équipée d'une bande-grille d'enrobage en acier inoxydable de 250 mm. de largeur, pourvue d'une cuvette réglable de récupération et d'un dispositif d'abaissement de la bande-grille pour permettre aux produits de plonger en profondeur dans la couverture en assurant ainsi un meilleur nappage du fond. L'équipement standard comprend un diffuseur à un voile pour couverture totale, une soufflerie (avec vitesse réglable du débit) et un dispositif pour égoutter la couverture en excès. Un dispositif coupe-queue avec vitesse et direction de rotation réglables est aussi disponible, sur demande. La machine est aussi équipée d'une pédale d'arrêt d'écoulement et d'un doseur programmable.

DE- Die Maschine R300F wird verwendet, um Süßwaren mit Fondant, zuckerhaltigen Kuvertüren, Schokoladensurrogat und anderen Kuvertüren zu überziehen, die keine Temperierung erforderlich machen. Die Maschine schmilzt die Kuvertüren im Wasserbad und rührt sie, damit sie eine gleichmäßige Temperatur beibehalten. Der Tank mit einem Fassungsvermögen von 30 kg. ist mit einem oszillierenden Rührwerk ausgestattet, während eine Schnecke das Produkt bis nach oben zur Auslassdüse befördert. Die Maschine ist in der Standardversion mit einem Überziehwagen mit einem 250 mm. breiten Edelstahlnetz ausgestattet, das einen einstellbaren Behälter zum Auffangen der Kuvertüre und ein Tauchsysteem für ein optimales Überziehen des Produktbodens besitzt. Die Standardausstattung beinhaltet einen Einschichten-Dispenser für einen kompletten Überzug, ein Luftgebläse (mit einstellbarer Luftstromgeschwindigkeit) und einen Klopfer. Eine Endschneidevorrichtung mit einstellbarer Geschwindigkeit und Drehrichtung ist auf Anfrage erhältlich. Die Maschine ist daneben mit einem Flusstoppedal und einer programmierbaren Dosiervorrichtung ausgestattet.

РУ- Машину R300F используют для глазирования кондитерских изделий помадной массой, различными видами глазури на сахарной основе, кондитерской глазури и другими видами глазури, не требующими темперирования. Машина растворяет глазурь на водяной бане и перемешивает ее, поддерживая температуру постоянной. Дежа емкостью в 30 кг. оснащена качающейся мешалкой, а подача продукта до сливного желоба происходит при помощи шнекового насоса. В стандартном исполнении машина оснащена глазировочной тележкой из нержавеющей сетки шириной в 250 мм., оборудованной регулируемой ванночкой для сбора излишков глазури, и системой погружения для отменного глазирования доннышка изделия. Стандартный образец включает однослойный диффузор для полного покрытия, устройство воздухообдува (с регулируемой скоростью струи) и встряхиватель сетки; устройство снятия излишков шоколада с доннышка продукта с регулируемой скоростью и регулируемым направлением вращения предоставляется по требованию. Кроме того, машина оснащена педалью для прерывания подачи массы и программируемым дозатором.



modèle/type	capacité	tension/voltage	puissance	poids	dimensions
R300F	30 kg	230 / 400V / 50 Hz	5 kW	240 kg	cm 137x90x150h