

Primerano srl

costruzioni macchine agroalimentari

Tunnel di raffreddamento per cioccolato



I tunnel di raffreddamento per la cioccolata della Primerano srl sono macchine progettate insieme ai nostri clienti seguendo le loro esigenze e tenendo conto delle normative sull'igiene , per questo viene costruito interamente in acciaio inox .

E' stato realizzato per il raffreddamento dei prodotti di cioccolato (torrone,uova pasquali,biscotti e prodotti vari ricoperti) ;è una macchina adatta a laboratori artigianali e industriali .

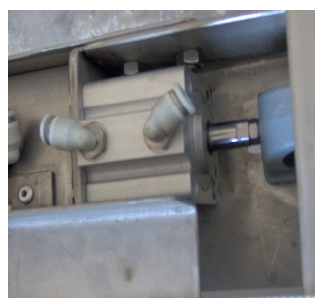
Il prodotto viene immesso nel tunnel con un nastro trasportatore regolato da un inverter per variare velocità ,dove viene raffreddato dalla circolazione di aria forzata a bassa temperatura , prodotta da un gruppo frigorifero .

Al centro del Tunnel è posizionato un pannello di controllo con i vari pulsanti e il termoregolatore per regolare la temperatura .

La classificazione dei vari modelli avviene in base alla larghezza ed alla lunghezza totale del tunnel che determinano la potenza dell'impianto frigorifero e i vari motori elettrici .



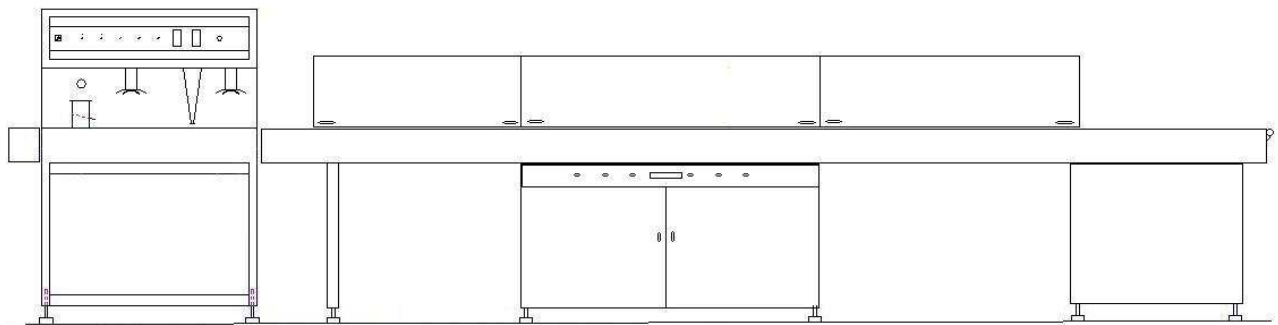
Tensionamento nastro
pneumatico



Controllo sbandamento
con sistema automatico



Protezioni



Primerano srl
Costruzioni meccaniche
Località Filicello 89831 Gerocarne, (vv), Italia
Tel(+39)339.4288419, TeleFax (+39)0963.342824
For english (+39)3383402213
E-mail: info@primeranosrl.eu
web site www.primeranosrl.eu