

FECOATEC



**CHOCOLATE
ENROBING LINES
BAÑADORAS
DE CHOCOLATE**

ENROULTRA™



info@fecoatec.com

www.fecoatec.com

+(34) 91 603 94 52

C/HIERRO 6, NAVE 1. Polígono Industrial Sur
CP 28770 COLMENAR VIEJO (MADRID) SPAIN

FECOATEC



WHO WE ARE?

FECOATEC is a company founded in year 2000 in Madrid (Spain) by qualified engineers, with great experience in food industry, specially in confectionary and chocolate sectors.

Our customers are from small and medium companies to the biggest multinationals in the sector.

The custom-made projects, technical quality of the works, and constant technology evolution allowed us to achieve a remarkable position in market.

Our technical-focused company structure, allow us to offer excellent technical solutions at competitive prices.

All equipment shown is designed and manufactured by FECOATEC.

Our headquarters are located in Madrid (Spain)



¿QUIÉNES SOMOS?

FECOATEC es una empresa fundada en el año 2000 en Madrid (España) por ingenieros cualificados, con gran experiencia en la industria alimentaria, especialmente en los sectores de confitería y chocolate.

Nuestros clientes son desde pequeñas y medianas empresas hasta las mayores multinacionales del sector.

Los proyectos a medida, la calidad técnica de las obras y la constante evolución de la tecnología nos permitieron alcanzar una posición notable en el mercado.

Nuestra estructura empresarial centrada en la tecnología nos permite ofrecer excelentes soluciones técnicas a precios competitivos.

Todos los equipos que se muestran están diseñados y fabricados por FECOATEC.

Nuestra sede se encuentra en Madrid (España).



ENROBING EQUIPMENT

BAÑADORAS DE CHOCOLATE ENROULTRA™

Main features:

- Suitable for full, half or bottom coating of pralines, bars, biscuits, pastries...
- For compound coating, fat masses and for real chocolate coating (installing an external tempering machine TEMPERULTRA™)
- Speed of the line up to 12 m/min. Special design for high speeds.
- Outstanding design, hygienic, fully manufactured in stainless steel to maximum ease of cleaning.
- Design for very easy dismantling of parts in contact with the product (10 minute process).
- Roof-less design, means access is extremely easy.
- Control is made by PLC and HMI (Touch Screen), for precise control of all parameters.
- Recipes with different enrobing parameters can be programmed.
- No restrictions on rate at which chocolate flow is used, due to external tempering.
- All parts in contact with chocolate are heated up by means of integrated water heating system, at adjustable temperature.
- Chocolate level of the enrober is set by operator and automatically controlled by means of PLC.

BELT WIDTHS:

FROM SMALL TO LARGE-SCALE PRODUCTIONS
400 – 1500 mm

Principales características:

- Adecuado para bañado completo, medio o de fondos de pralinés, barras, galletas, pasteles...
- Para bañado con sucedáneo, grasas alimentarias, y chocolate real (instalando de una máquina de temperado externa TEMPERULTRA™)
- Velocidad de la línea hasta 12 m/min. Diseño especial para altas velocidades.
- Diseño higiénico, totalmente fabricado en acero inoxidable para una máxima facilidad de limpieza.
- Diseño para poder desmontar piezas en contacto con el producto, con gran facilidad (Proceso de 10 minutos).
- Diseño sin techo, con lo que el acceso es extremadamente fácil.
- El control es realizado mediante PLC y HMI (pantalla táctil), para un control preciso de todos los parámetros.
- Se pueden programar recetas con diferentes parámetros de recubrimiento.
- No hay límites en caudal de chocolate, debido a temperaje externo.
- Todas las partes en contacto con el chocolate se calientan mediante un sistema integrado de calentamiento de agua, a temperatura ajustable.
- El nivel de chocolate es fijado por el operador y controlado automáticamente por el PLC.

ANCHO DE LA MALLA:

DE PEQUEÑAS A GRANDES PRODUCCIONES
400 - 1500 mm



Additional equipment

- Filtration systems
- Mixing-melting tanks
- Decoration systems with chocolate
- Sprinkling systems
- Chocolate buffer tanks
- Chocolate tempering machines

Equipamiento adicional

- Sistemas de filtración
- Depósitos fundidores y mezcladores de chocolate
- Sistemas de decoración con chocolate
- Depósitos pulmón de chocolate
- Temperadoras verticales de chocolate

HYGIENIC DESIGN DISEÑO HIGIÉNICO



- El diseño de la bañadora de chocolate ENROULTRA™ está centrado en la facilidad de desmontaje, ausencia de huecos y facilidad de limpieza.
- Con tolva pulmón de chocolate sobre ruedas, muy fácilmente extraíble desde el lado operador. Sin elementos eléctricos o sensibles instalados en la misma. Diseñada para poder lavarse con agua.
- Con nivel láser para relleno automático de producto.
- El diseño del grupo de tracción de malla (que comprende todos los elementos necesarios para el bañado), permite que sea extraído fácilmente por un operador, al ir soportado sobre dos guías.
- El grupo de tracción de malla, cuando es extraído de la bañadora, queda soportado sobre la propia tolva pulmón de chocolate, evitando la necesidad de un carro extra de soporte.
- Toda la tubería de producto es encamisada, y fácilmente desmontable en tramos cortos, mediante abrazaderas, sin necesidad de herramientas.
- Bomba lobular de chocolate, en acero inoxidable, fácilmente accesible por la tapa frontal, para inspección y limpieza si requerido.
- Proceso completo de desmontaje de todas las partes en contacto con el producto tarda 10 minutos.
- Fácil cambio de chocolate o producto de recubrimiento, debido a la simplicidad del proceso de desmontaje y limpieza.

- The design of the chocolate enrober ENROULTRA™ is focused on ease of cleaning, avoid of gaps, and ease of dismount for cleaning purposes.
- Chocolate buffer hopper over wheels, very easy to extract from operator side. No electrical or sensitive parts are mounted on it, so strong water washing can be done.
- With laser level for automatic feeding.
- The outstanding design of the belt drive group (which comprises all elements necessary for enrobing) allows to extract it easily by one operator, as it is supported over two guides.
- The belt drive group, when extracted from enrober is supported over the chocolate buffer hopper, avoiding the need of having an extra support trolley.
- All double jacketed piping for chocolate is easily dismountable in small parts, via clamps, no need to use any tool.
- Chocolate stainless steel lobe pump is easily openable, by the front cover for strong internal washing, if required.
- Complete dismount process of all parts in contact with product, takes 10 minutes.
- Easy changeover of chocolate if required, due to ease of dismounting and cleaning.



OPERATOR SIDE LADO OPERADOR

- Operator side is where are located different handles and HMI, for chocolate enrober ENROULTRA™ adjustment.
- Access to enrobing chamber is done by lifting main cover, with the helping of installed gas cylinders.
- A LED light is installed in enrobing chamber for excellent view of enrobing.
- All different handles for adjustment are located on operator side.
- The enrobing chamber is kept heated by means of hot air recirculation. On the rear part of the enrober (services side) are installed a fan and electrical heater, controlled by temperature probe. Two openings in the enrobing chamber allow the air to recirculate.

OPTIONAL: By-pass belt, to replace the wire belt when not enrobing and using the chocolate enrober as conveyor. Replaces the belt drive group and is driven by same motor.



- El lado operador es donde están situados las diferentes manetas de ajuste y donde se encuentra la pantalla táctil HMI de la bañadora de chocolate ENROULTRA™
 - El acceso a la cámara de bañado se hace levantando la cubierta principal, con ayuda de cilindros de gas.
 - Iluminación LED instalada en la cámara de bañado, para visualización del proceso.
 - La cámara de bañado se mantiene a temperatura controlada gracias a recirculación de aire caliente.
- En la parte trasera (lado servicios) están instalados un ventilador y una resistencia eléctrica, controlados por sonda de temperatura. Dos aberturas en la cámara de bañado permiten la recirculación del aire.

OPCIONAL: Transportador de banda de by-pass, cuando no se requiere bañar, se utiliza la bañadora de chocolate como transportador. Reemplaza el grupo de tracción de malla, siendo accionado por el mismo motor.

SERVICES SIDE LADO DE SERVICIOS

- Simple design with all elements suitable for maintenance located on services side.
- Opposite part from operator side is services side.
- In services side all necessary elements are located, with very good access for maintenance / cleaning: chocolate pump, ventilator, heating media system, drive motor, bottomer motor etc.
- Access to services side is done by opening hinged electrical cabinet.
- Heating media group. Composed of: pump, electrical heater, flowmeter and temperature probe, to generate the heating media (food grade oil or water) to keep all parts in contact with product heated. Temperature is adjustable from HMI.
- Piping in stainless-steel.



- Diseño simple, con todos los elementos que necesitan operaciones de mantenimiento agrupados en el lado de servicios.
- El lado de servicios es el lado opuesto al lado operador.
- En el lado de servicios, se encuentran situados todos los elementos necesarios para la operación de bañado, con muy fácil acceso para limpieza y mantenimiento: bomba de chocolate, ventilador, sistema de calentamiento, motor de accionamiento de malla, motor de bañado de fondos, etc.
- El acceso al lado de servicios se realiza abriendo el cuadro eléctrico, que está montado sobre bisagras.
- Grupo de generación de medio caliente (aceite / agua) para las tuberías de producto. Compuesto de: Bomba, resistencia eléctrica, flujostato, y sonda de temperatura. La temperatura es ajustable desde la pantalla táctil HMI.
- Tubería encamisada en acero inoxidable.

INFEED TABLE MESA DE ALIMENTACIÓN



- Infeed table of the enrober can be installed or not, according to customer's requirement.
- Length of infeed table to be defined in project, usual length is 1.000 mm.
- Fully manufactured in stainless steel.
- With its own drive motor, controlled by frequency inverter for speed adjustment.
- Wire belt in stainless steel.
- Equipped with 2 removable residues trays. Extractable from both sides.
- Optionally manufactured in polyurethane belt.

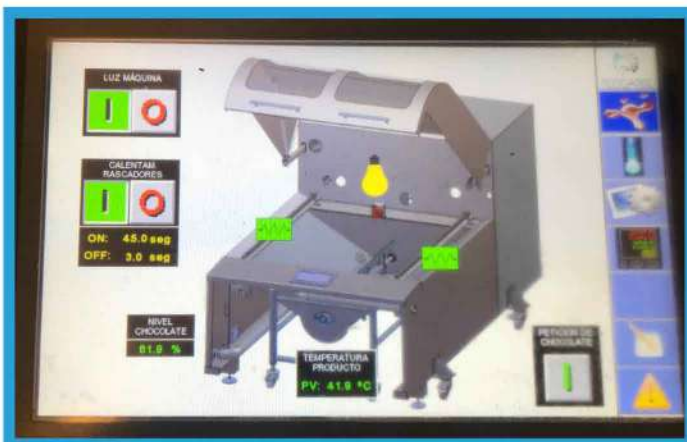


- La mesa de alimentación se diseña de acuerdo con los requerimientos del cliente.
- Longitud de la mesa de entrada a definir en el proyecto, la longitud habitual es de 1.000 mm.
- Totalmente fabricada en acero inoxidable.
- Con su propio motor de accionamiento, controlado por variador de frecuencia para el ajuste de velocidad.
- Malla en acero inoxidable.
- Equipado con 2 bandejas de residuos. Extraíbles desde ambos lados.
- Opcionalmente fabricado en banda de poliuretano.



- The chocolate enrober ENROULTRA™ is equipped with its own stainless-steel electrical cabinet, located on the opposite part from operator side, in the services side.
- Due to the smart design of the ENROULTRA™ the electrical cabinet of the enrober is hinged to the structure of the enrober, as it serves as closing of services side.
- The complete control is done through PLC, and operator can set different parameters via HMI, supported on an arm for ease of operation.
- 3D graphics for intuitive control in Touch Screen.
- Most all of manufacturers of PLC / HMI can be installed: Siemens, Omron, Allen Bradley, etc.
- Router for remote connection from our headquarters is standard in the electrical cabinets.
- Electrical installation with stainless steel cable tray and metal-detectable cable ties.
- CE declaration of electrical cabinet.

- La bañadora de chocolate ENROULTRA™ está equipada con su propio cuadro eléctrico de acero inoxidable, ubicado en el lado opuesto al lado de operador, en el lado de servicios.
- El cuadro eléctrico está instalado en la estructura de la bañadora, mediante bisagras, y sirve como cerramiento del lado de servicios.
- El control completo de la máquina está realizado mediante PLC, y el operador puede fijar los diferentes parámetros mediante la pantalla táctil HMI, soportada en un brazo móvil para fácil operación.
- Gráficos en 3D para control intuitivo en la pantalla táctil.
- Es posible instalar la mayoría de los fabricantes de PLC/HMI: Siemens, Omron, Allen Bradley, etc.
- Con router para conexión y asistencia técnica remota desde nuestra sede, instalado de serie en todos los cuadros eléctricos.
- Declaración CE del cuadro eléctrico.



BOTTOMING BAÑADO DE FONDOS

- Chocolate precise bottoming is done through an adjustable roller (in speed and in sense of rotation), that rotates inside a full of chocolate hopper.
- Chocolate is pumped to this bottom chocolate hopper by means of a stainless steel lobe pump driven by frequency inverter.
- Chocolate bottom hopper is self drainable.
- Two specially designed stainless steel scrapers are adjusted from operator side to adjust the quantity of bottom chocolate to be applied.
- A uniform bath is achieved through the width of the enrober.
- Modular design of chocolate bottom enrober. In future it can be installed a set for full enrobing in same machine.

OPTIONAL. Product hold down roller, built in stainless steel, for bottom enrobing of light product.
Adjustable in speed and height.



- La aplicación precisa de chocolate en el fondo del producto es realizada mediante un rodillo giratorio ajustable en velocidad y en sentido de giro.
- El rodillo gira en una tolva con nivel constante de chocolate.
- El chocolate es bombeado a esta tolva de manera constante, por la bomba lobular de recirculación.
- La tolva de chocolate va provista de drenaje.
- El baño de chocolate es completamente uniforme a lo ancho de la máquina
- El diseño modular de la bañadora, hace que pueda implementarse el bañado superior en una bañadora que inicialmente era solamente de fondos.

OPCIONAL:

Rodillo antifleotación, para mantener en posición a los productos ligeros. Regulable en altura y velocidad. Construido en acero inoxidable.

FULL ENROBING AND BLOWING BAÑADO COMPLETO Y SOPLANTE

- Chocolate precise full enrobing is done by means of a chocolate hopper with double curtain outlet located over the product. Adjustable in height.
- Level of chocolate inside this distribution hopper is set, by adjusting feeding chocolate flow via HMI, and size of the outlet of the hopper by means of a handle.
- Chocolate is pumped and distributed uniformly in the chocolate hopper, through a distribution pipe.
- Operator can select if producing bottom/full enrobing easily.
- Air blowing system is provided, including:
High pressure fan, electrical air heater, temperature probe and air filter.
- Blowing air over the product can be set by operator: Air temperature and airflow are easily adjustable from HMI.
- Blowing air is entering to a special air diffuser located over the product, manufactured in stainless steel, where air is precisely distributed along the width of the enrober.
- The air diffuser is adjustable in angle and in height over the product.



- El bañado completo de chocolate se realiza mediante una tolva de chocolate, con salida de doble cortina, ubicada sobre el producto. Ajustable en altura.
- El nivel de chocolate dentro de esta tolva de distribución se ajusta controlando el caudal de chocolate, mediante el HMI, y ajustando la sección de salida de la tolva.
- El chocolate se bombea y distribuye uniformemente en la tolva de chocolate, a través de un tubo de distribución, con salidas independientemente ajustables.
- El operador puede seleccionar si realiza un bañado inferior o bañado completo de forma muy sencilla.
- El sistema soplante, para control de peso de chocolate en el producto, incluye: ventilador de alta presión, resistencia eléctrica de calentamiento de aire, sonda de temperatura y filtro de aire.
- El aire soplado sobre el producto puede ser ajustado por el operador: La temperatura del aire y el caudal de aire son fácilmente ajustables desde la pantalla táctil HMI.
- El aire de soplado entra a un difusor especial situado sobre el producto, fabricado en acero inoxidable, donde el aire es uniformemente distribuido en el ancho de la bañadora.
- El sistema soplante es ajustable en ángulo y altura sobre el producto.

VIBRATING TRAY AND DETAILER BANDEJA VIBRANTE Y ROMPECOLAS

- Vibrating tray is installed to adjust/uniform enrobed product, after bottomer and curtains enrobing.
- Pneumatic vibration, with 2 adjustments, frequency of the vibration and stroke of it.
- Completely manufactured in stainless-steel and supported over FDA silicone vibrating supports.
- It is switched ON-OFF from HMI.
- Detailer is located at the outlet of the enrober, and its function is to avoid the chocolate tails that are generated in the transition of the enrober with the cooling tunnel.
- Adjustable in speed (up to 1200 rpm), and in both senses of rotation. Adjustable in height by means of a handle located in operator side.
- Easily dismountable for cleaning/maintenance purposes.



- La bandeja vibratoria se instala para ajustar y/o uniformizar el producto bañado, después del bañado de fondos y superior.
- La vibración es neumática, y tiene 2 ajustes, frecuencia de la vibración y amplitud de la misma, para ajuste del bañado.
- Completamente fabricada en acero inoxidable, y apoyada en soportes elásticos de silicona alimentaria.
- Es controlada desde la pantalla táctil HMI.
- El rompecolas está situado a la salida de la bañadora de chocolate, y su función es eliminar las eventuales “colas” de chocolate que se generan en la transición entre con el túnel de enfriamiento.
- Ajustable en velocidad (hasta 1200 rpm) y en ambos sentidos de rotación, desde la pantalla táctil HMI. Regulable en altura mediante una maneta situada en el lado operador.
- Fácilmente desmontable para labores de limpieza/mantenimiento.

STATIC FILTER

Completely manufactured in stainless steel, can be mounted in different points of chocolate line. With mesh size from 500 micron to 2,5 mm. High free area for chocolate flow. Double jacketed for heating media recirculation.

MAGNETIC SEPARATOR

Designed for chocolate flows from 100 to 20.000 kg/h. Fully manufactured in stainless steel, with double jacket.

- High power neodymium magnets.
- Standard model: 30.000 Gauss.
- Easily open for cleaning.
- Can be combined with static filter.

SELF-CLEANING FILTER

Completely manufactured in stainless steel. Automatic cleaning according to differential pressure. With motorized scraper for continuous cleaning of the mesh. Mesh sizes from 300 micron to 2,5 mm. With automatic valve for draining the filter when too dirty. Double jacketed. Installed in operator side for ease of maintenance.

Typically used in chocolate coating of cereal bars, rice cakes, or in products that emit crumbs and particles.



FILTRO ESTÁTICO

Completamente fabricado en acero inoxidable, se puede montar en diferentes puntos de línea de chocolate. Con malla desde 500 micras a 2,5 mm.

Con doble camisa para la recirculación de agua caliente.

SEPARADOR MAGNÉTICO

Diseñado para flujos de chocolate de 100 a 20.000 kg / h.

Totalmente fabricado en acero inoxidable, con doble camisa.

- Imanes de neodimio de alta potencia.
- Modelo estándar: 30,000 Gauss.
- Se abre fácilmente para la limpieza.
- Se puede combinar con filtro estático.

FILTRO AUTOLIMPIANTE

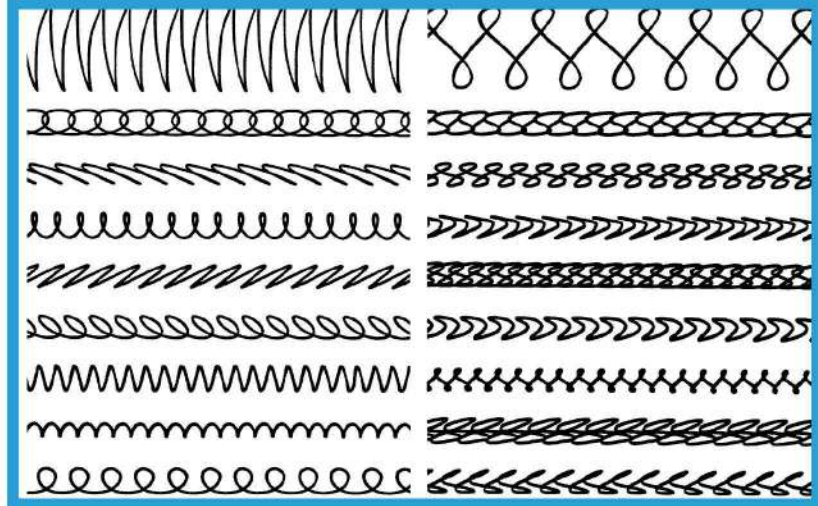
Completamente fabricado en acero inoxidable. Limpieza automática de acuerdo a presión diferencial a través del mismo. Con rascador motorizado para limpieza continua del filtro. Paso de malla desde 300 micras a 2,5 mm.

Con válvula automática de drenaje del filtro cuando está muy sucio. Con doble camisa para calentamiento. Instalado en el lado operador para facilidad de mantenimiento.

Típicamente usado en bañado de chocolate de barras de cereales o tortas de arroz, o productos que desprenden partículas o migas.

CHOCOLATE DECORATOR DECORADOR DE CHOCOLATE

- Chocolate zigzag decorator can be installed inside the chocolate enrober or located outside the enrober over its own belt, typically after first cooling tunnel.
- With adjustable speed of the decorating bar, from HMI.
- With adjustable length of the stroke, by means of mechanical adjustment done by operator.
- Optionally with automatic mechanical cleaning of the nozzles by self-purging nozzles system.
- Optionally different patterns to be achieved, such as loops, zigzags or random designs.
- The decorator when installed over its own belt is located inside a closed box with temperature control.
- Decorator, when installed over its own belt, has a recovery system of the excess of decorating chocolate, filtering it and pumping it again to decorator.
- Fully manufactured in stainless steel.



- El decorador de hilos de chocolate en zigzag, se puede instalar dentro de la bañadora de chocolate o fuera, normalmente sobre su propia banda, generalmente después del primer túnel de enfriamiento.
- Con velocidad ajustable de la barra de decoración, desde la pantalla HMI.
- Con longitud ajustable de la carrera, mediante ajuste mecánico realizado por el operador.
- Opcionalmente con limpieza mecánica automática de las boquillas, mediante sistema de boquillas de purga automática.
- Opcionalmente se pueden lograr diferentes patrones, como bucles, zigzags o diseños aleatorios.
- El decorador cuando se instala en su propia banda, se encuentra dentro de una caja cerrada, con control de temperatura.
- El decorador, cuando se instala sobre su propia banda, tiene un sistema de recuperación del exceso de chocolate para decorar, filtrándolo y bombeándolo nuevamente al decorador.
- Totalmente fabricado en acero inoxidable.

CHOCOLATE BUFFER TANKS DEPÓSITOS PULMÓN DE CHOCOLATE

- Chocolate tanks with double jacket for heating media and insulation can be supplied on request.
- Volumes from 50 to 20.000 liters, in vertical or horizontal execution.
- Equipped with low speed anchor mixer.
- Optionally with wall-scraper mixer.
- Completely manufactured in stainless-steel.
- With integrated hot water generation for keeping the tank heat.
- Hygienic design, no dead zones.



- Depósitos de chocolate con doble camisa para medio de calentamiento y aislamiento térmico pueden ser suministrados bajo demanda, adaptados al proyecto.
- Volúmenes desde 50 litros hasta 20.000 litros, en ejecución vertical u horizontal.
- Equipado con agitador de áncora de baja velocidad.
- Opcionalmente con agitador de superficie rascada.
- Completamente fabricado en acero inoxidable.
- Con sistema integrado de generación de medio de calentamiento, para mantener el depósito a temperatura controlada.
- Diseño higiénico, sin zonas muertas.

CHOCOLATE MELTING AND MIXING TANKS

DEPOSITOS FUNDIDORES Y MEZCLADORES DE CHOCOLATE

- Chocolate melting and mixing tanks with double jacket for heating media and insulation can be supplied on request.
- Volumes from 100 to 10.000 liters, in vertical or horizontal execution.
- Design of the tanks and design and selection of the mixers, according to process.
- Application: Chocolate / Compound fast melting of coins, drops etc.
- Application: Efficient and homogenous mixing of solids-liquids. E.g. Compound chocolate coins + butter + sugar powder + flour.
- Application example: "Nutella" type cream.
- Equipped with 2 mixers: wall-scraper mixer and high-speed mixer for powders dissolution.
- With electrical cabinet integrated.
- With hot media generation system integrated.
- Pumps available under request.
- CIP tanks for cleaning the mixing tanks are available and supplied as turnkey solution.
- Optionally supported over load cells.
- Communication with chocolate enrober, to feed chocolate when required automatically.



- Depósitos fundidores y mezcladores de chocolate con doble camisa y aislamiento, realizados llave en mano según necesidades.
- Volúmenes de 100 hasta 10.000 litros, en ejecución vertical u horizontal.
- Diseño de los depósitos y selección de los agitadores de acuerdo a proceso.
- Aplicación típica: Chocolate / Sucedáneo, fundido rápido de monedas, gotitas etc.
- Aplicación típica: Mezcla eficiente y homogénea de sólidos y líquidos. Ejemplo: Monedas de chocolate + mantequilla + azúcar en polvo + harina.
- Ejemplo de aplicación: Crema de chocolate y avellanas.
- Equipado con 2 mezcladores: Un agitador de superficie rascada del depósito y un agitador de alta velocidad para disolución de sólidos.
- Con cuadro eléctrico integrado, y control mediante pantalla táctil HMI.
- Con sistema de generación de agua caliente integrado.
- Depósitos CIP para limpieza de depósitos de mezcla y fundido, pueden ser suministrados e integrados como solución global llave en mano.
- Opcionalmente soportado sobre células de carga para control de peso.
- Comunicación con la bañadora de chocolate, para alimentación automática de la misma.

NUTS SPRINKLING DOSER DOSIFICADOR DE GRANILLA

- Automatic dosing system for nut pieces, puffed rice, corn flakes... and for practically all granular materials.
- Belt system with buffer hopper with laser level, for manual or automatic loading of the product to be sprinkled.
- Stepless variable control by means of frequency inverter.
- Hygienic design fully manufactured in Stainless Steel.
- With adjustable speed of the belt and adjustable height of the layer to be sprinkled.

Optional: Sprinkling in individual lines.

Optional: Sensor for product to be sprinkled detection, to save excess of unused sprinkling material. It doses only when product is located below.

- Mounted over its own belt with manual recovery system of excess of product or automatic with a conveyor.
- If installed over the belt of the cooling tunnel KALTENPLUS™ recovery product system located at the outlet of the cooling tunnel can be supplied.



- Sistema de dosificación automática para trozos de nueces, arroz inflado, copos de maíz ... y para prácticamente todos los materiales granulares.
- Banda de transporte con tolva almacén, provista de nivel laser, para carga manual o automática del producto.
- Control variable continuo mediante convertidor de frecuencia.
- Diseño higiénico totalmente fabricado en acero inoxidable.
- Con velocidad ajustable de la banda y altura ajustable de la capa a rociar.

Opcional: dosificación en líneas individuales.

Opcional: sensor para la detección del producto a depositar, para ahorrar el exceso de material no utilizado. Se dosifica solo cuando el producto se encuentra debajo.

- Montado sobre su propia banda, con sistema de recuperación manual del exceso de producto.
- Si se instala sobre el túnel de enfriamiento, el túnel KALTENPLUS™ iría provisto del sistema de recuperación de producto, ubicado en la salida del túnel de enfriamiento.



CHOCOLATE ENROBING LINES BAÑADORAS DE CHOCOLATE

ENROULTRA™



Tel: +(34) 91 603 94 52
Fax: +(34) 91 502 63 21
info@fecoatec.com

C/HIERRO 6, NAVE 1.
Polígono Industrial Sur
CP 28770 COLMENAR VIEJO (MADRID) SPAIN

FECOATEC