

MIXER

IMPIANTI DI RAFFINAZIONE  
A SFERE

## SCIOGLITORI

POMPE

TUBAZIONI TECNOLOGICHE

TANK

TEMPERATRICI

DOSATRICI

IMPIANTI DI MODELLAGGIO

LINEA GOCCE

RICOPRITRICI

DECORATORI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

ALLINEATORI ALIMENTATORI  
PER INCARTATRICI

DEPOSITORI

CUOCITORI



## scioglitore LU

Gli scioglitori della serie LU, sono studiati appositamente per fondere velocemente prodotti in blocchi o in pepite, come burro di cacao, massa di cacao e grassi vegetali. Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304, è composto da una vasca a doppia parete per la termoregolazione, all'interno della quale vi è alloggiata una serpentina riscaldata dove viene appoggiato il prodotto da sciogliere. La vasca e la serpentina, sono dotate di due differenti sistemi di riscaldamento autonomi, alimentati da resistenze elettriche. Lo scarico del prodotto può essere manuale o, dove presente, tramite l'azionamento della pompa di scarico.

Capacità 400 lt.





Particolare vasca



Vasca a doppia parete per la termoregolazione



 LU MELTER

LU series melters, are purposely designed to quickly melt products in blocks or nuggets, like cocoa-butter, cocoa mass and vegetable fat. Fully realised in stainless steel AISI 304, melter is provided with double casing tank for thermoregulation, with heated coil inside, where product to be melted is deposited. Tank and coil are equipped with two different independent heating units, powered by electric resistances. Product may be discharged by hand or, where it's present, by setting an unloading pump in action.

Capacity 400lt

 LIQUEFACTEURS serie LU

Les liquéfacteurs série LU, sont conçus pour faire fondre rapidement des produits en blocs ou des pépites, telles que le beurre de cacao, masse de cacao et de matières grasses. Entièrement réalisé en acier inox AISI 304, se compose d'un bac à double paroi pour la thermorégulation, dans laquelle se trouve une serpentine chauffée où le produit est soutenu pour le fondre. Le bac et la serpentine sont équipés de deux systèmes différents pour le chauffage, alimentés par les résistances électriques. Le décharge du produit peut être manuel ou, si présent, parmi le fonctionnement de la pompe de décharge.

Capacité lt 400

 SCHMELZOFEN LU

Die Schmelzmaschinen der Serie LU sind vor allem für die schnelle Schmelze von Blockmaterial wie Kakaobutter, Kakaomasse und pflanzlichen Fetten entwickelt worden. Vollständig aus InoxStahl AISI 304 besteht er aus einer doppelwandigen Wanne für die Wärmeregulierung, in deren Innerem eine Heizspirale für das gleichmäßige Schmelzen der Masse sorgt. Wanne wie Spirale haben je einen eigenen, autonomen Heizkreislauf, der von elektrischen Widerständen gesteuert wird. Die Entnahme der Masse erfolgt manuell - oder - wo vorhanden mittels einer Entnahmepumpe.

Leistung 400 lt

 DERRETIDOR

Los derretidores de la serie LU han sido estudiados particularmente para derretir rápidamente productos en bloques o en pepitas, como la manteca de cacao, la masa de cacao y grasas vegetales. Completamente realizado en acero inoxidable AISI 304, está compuesto de un contenedor a doble pared que al interno contiene el serpentín de calefacción para obtener una termorregulación homogénea en el contenedor interno donde serán apoyados los productos para derretir. El contenedor y el serpentín cuentan con dos diferentes sistemas de calentamiento autónomos y alimentados con resistencias eléctricas. La descarga del producto puede ser efectuada manualmente o con la bomba de descarga en el caso que sea presente.

Capacidad 400 lt

