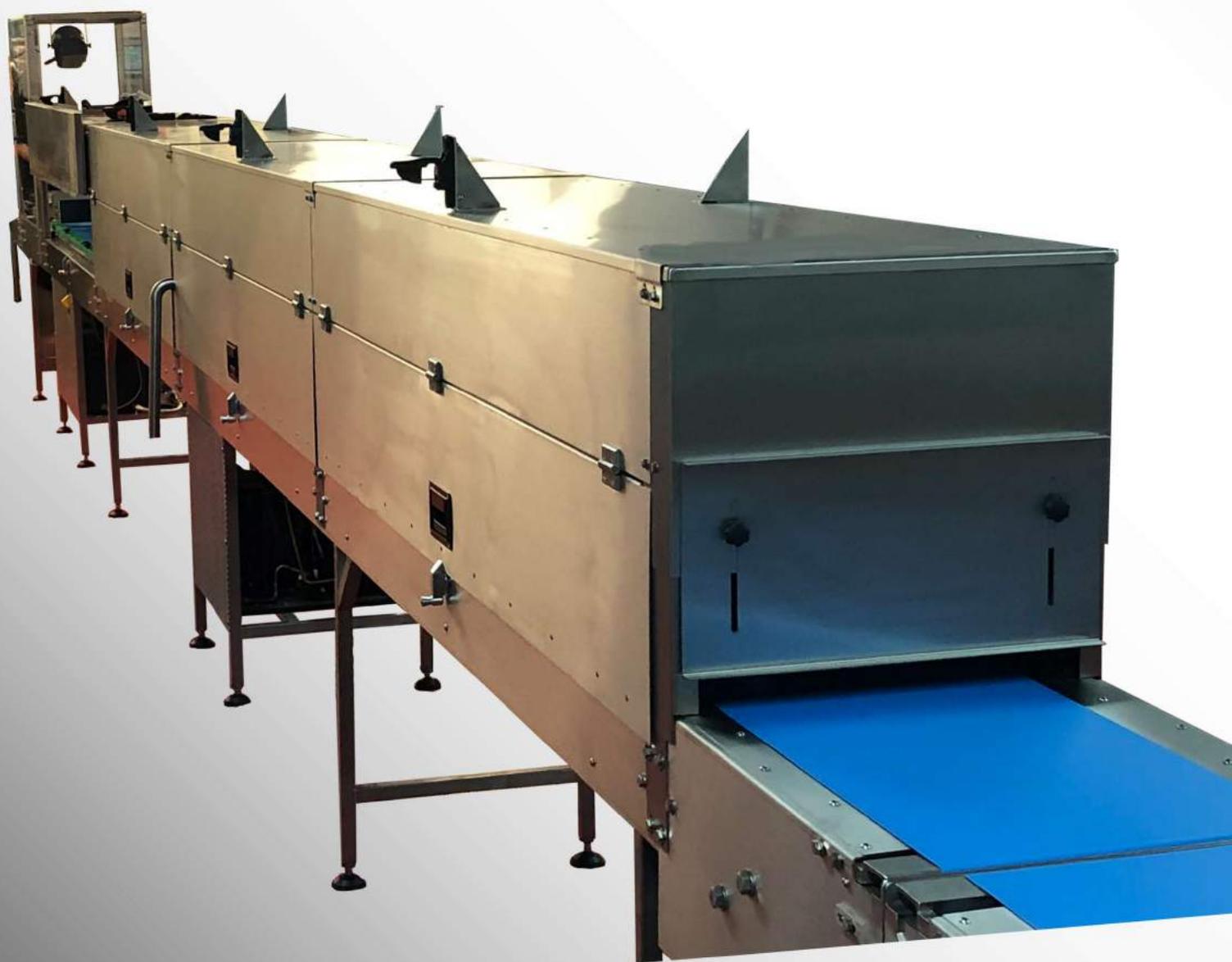


# NOVACHOC

*La technologie au service de la tradition*

## TUNNEL GANACHE



Parc d'Activité des Nations  
10 rue de l'Europe  
F- 67230 Benfeld  
Tél. 33(0)3 88 74 09 28  
Fax 33(0)3 88 74 47 98

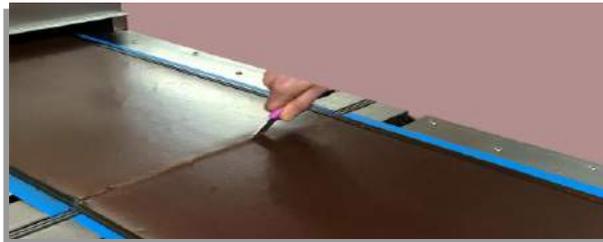
[www.novachoc.fr](http://www.novachoc.fr)



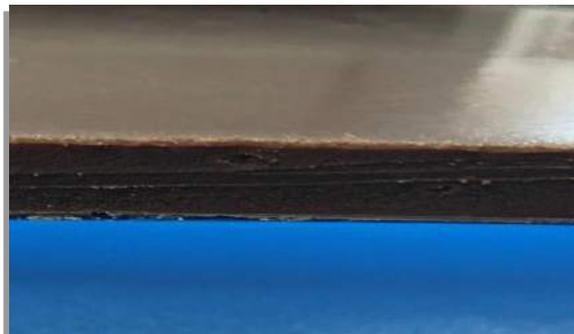
# FICHE TECHNIQUE TUNNEL GANACHE

## EQUIPEMENTS

- . En acier inoxydable
- . Pilotage de la ligne par écran tactile
- . Guidage de la bande par vérin pneumatique
- . Variateur de vitesse du tapis
- . Cabine de coulage tempérée pour la ganache et le chocolat (réglable en température)
- . Système de froid ventilé réglable en température
- . Plaque réfrigérée sous la bande (réglable en température)
- . Coulage automatique du chocolat et de la ganache par détection automatique
- . Hauteur de coulage de la ganache réglable manuellement
- . Largeur de coulage de la ganache : 360 MM minimum (Pour d'autres dimensions, nous consulter)
- . Pédale d'arrêt pour découper la ganache à la longueur souhaitée



- . Possibilité de filmer la ganache par le dessus, à la sortie du tunnel
- . Cadence moyenne de coulage ganache : 55 kg / heure

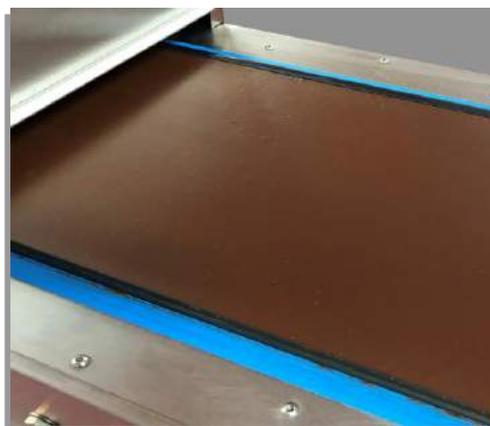


## ALIMENTATION NECESSAIRE

- 1 Prise triphasée 380V - 3 phases + neutre + terre
- 15 ampères
- 1 arrivée d'air 6 bars

## DIMENSIONS

- . Fabrication sur mesure



*Ensemble, réalisons vos rêves*

