

Nos fondoirs de grande capacité conviennent parfaitement à :

- Une entreprise produisant à grande échelle et en continu
- Un fabricant industriel
- Un producteur désirant maintenir une productivité élevée et constante grâce à un équipement qui ne nécessite que peu d'entretien

Nos fondoirs sont conçus spécifiquement pour vous. Hautement performants et faciles d'entretien, ils sauront combler vos attentes, si ce n'est les dépasser!

Notre gamme de fondoirs grande capacité convient parfaitement aux productions à grande échelle en assurant une alimentation continue des systèmes de tempérage, d'enrobage et de coulage en chocolat fondu. Nos fondoirs sont offerts en plusieurs tailles et peuvent être fournis avec tuyaux chemisés et pompes à chocolat.



Fondoir



Avantages & bénéfiques de nos fondeurs grande capacité

- Contrôle des commandes par le biais d'un A.P.I. à écran tactile avec interface utilisateur
- Indicateur de niveau d'eau permettant de sécuriser le système lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le système de chauffage
- Connexion Ethernet facile avec d'autres équipements pour une efficacité accrue et une diminution des temps d'arrêt
- Utilisation conviviale grâce aux commandes simples et rapides
- Système sécuritaire prévenant la surchauffe des machines ou du produit
- Intégration parfaite à notre approche modulaire aux côtés de nos pompes à chocolat en option pour alimenter le reste de la chaîne de production
- Témoins lumineux et sonores signalant tout type d'alertes, comme un niveau de chocolat trop bas

Nouveauté

Cuves à fond conique pour faciliter le nettoyage !

Aide à prévenir la perte de chocolat pendant le nettoyage !



Accessoires

Pompe à chocolat



Tuyauterie chemisée



Chambly, QC J3L 4X3 • Canada

www.perfectchoco.com

450.658.7936