## Le modèle ENRO-6 convient parfaitement à :

- Un producteur-artisan produisant à petite échelle
- Une entreprise en expansion disposant d'un espace de production restreint
- Un entrepreneur offrant une gamme diversifiée de produits



## Mini-Enrobeuse ENRO-6

Notre mini-enrobeuse est conçue spécifiquement pour vous. Hautement performante et facile d'entretien, elle saura combler vos attentes, si ce n'est les dépasser! Elle a été pensée pour vous offrir une plus grande flexibilité, notamment grâce à un nettoyage facile et rapide. Également munie de roulettes, elle est pratique à déplacer et à entreposer si votre espace de production est restreint.

Notre modèle a été pensé pour améliorer l'étape d'enrobage et en augmenter le rendement. Compact et robuste, il s'intègre parfaitement dans une ligne de production continue aux côtés d'équipement industriel tel que tunnels de refroidissement ou étuves à chocolat.





## **Avantages & Bénéfices** de notre modèle ENRO-6

- Un producteur-artisan produisant à petite échelle
- Une entreprise en expansion disposant d'un espace de production restreint
- Un entrepreneur offrant une gamme diversifiée de produits
- Choix de production à un ou deux opérateurs pour une plus grande flexibilité et un meilleur rendement
- Meilleur rapport qualité-prix sur le marché!
- Plus rapide que l'enrobage manuel
- Installation simple et rapide (120 V, 15 A)
- Gain d'espace grâce à sa conception compacte
- Facile à entreposer grâce à ses tapis d'entrée et de sortie amovibles



## **Accessoires**

Bacs supplémentaires Papier parchemin





8904 boul. Industriel Chambly, QC J3L 4X3 • Canada www.perfectchoco.com 450.658.7936

ÉTAPE 5

REFROIDISSEMENT







MINI-TEMPÉREUSE À **ROUE AIR 2.0** POUR COMPTOIR

ÉTAPE 2 AJOUTEZ UNE TABLE **VIBRANTE** 

ÉTAPE 3 AJOUTEZ UNE ÉTUVE À **CHOCOLAT** 









TABLE VIBRANTE VT-1

ÉTUVE À CHOCOLAT HC-2 ENROBEUSE 6 PO ENRO-6

**TUNNEL CT-6**