

Notre tunnel de refroidissement convient parfaitement à :

- Une entreprise de moyenne ou grande taille
- Une entreprise désirant améliorer son efficacité et sa productivité
- Une entreprise souhaitant accroître ses activités en évoluant vers une production continue

Notre tunnel de refroidissement est conçu spécifiquement pour vous. Grâce à sa conception modulaire, il s'intègre parfaitement à votre chaîne de production et vous permet d'augmenter votre rendement en un clin d'oeil. De plus, il a été pensé pour vous offrir une plus grande flexibilité grâce à un nettoyage facile et rapide. Offert en plusieurs tailles, il convient tout particulièrement aux entreprises de moyenne et grande taille, ainsi qu'aux exploitations en pleine expansion.

Notre modèle est idéal pour assurer un refroidissement rapide et uniforme du chocolat après l'étape d'enrobage. Il prévient l'apparition d'humidité et de condensation grâce à un contrôle de la température individuel dans chaque section (zonage). De plus, son tapis de conception unique demeure à l'intérieur de la section de refroidissement pour éviter les changements de température et offrir une meilleure performance écoénergétique. Grâce à l'efficacité de notre modèle, il vous est possible d'atteindre une productivité de haut niveau tout en minimisant la longueur de votre tunnel.

Tunnel de refroidissement



Avantages & Bénéfices de notre tunnel de refroidissement

- Ouverture complète des portes et capots pour un nettoyage et un entretien rapide
- Vendu par section de 10 pi (3 m) pour une évolution flexible selon vos besoins
- Contrôle parfait de la température grâce à des sections indépendantes
- Réduction de l'humidité assurée par un compresseur et un évaporateur
- Alimentation continue du tapis à l'intérieur de la section de refroidissement pour un maintien optimal de la température
- Entrée et sortie offertes en 2 versions : de base et industrielle
- La version industrielle offre une durée de vie et une facilité de nettoyage supérieures



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



ÉTAPE 1
MINI-TEMPÉREUSE À
ROUE



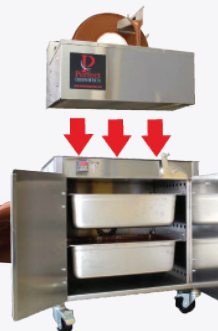
MINI-TEMPÉREUSE À
ROUE AIR 2.0
POUR COMPTOIR

ÉTAPE 2
AJOUTEZ UNE TABLE
VIBRANTE



TABLE VIBRANTE VT-1

ÉTAPE 3
AJOUTEZ UNE ÉTUVE À
CHOCOLAT



ÉTUVE À CHOCOLAT HC-2

ÉTAPE 4
AJOUTEZ UNE
MINI-ENROBEUSE



ENROBEUSE 6 PO ENRO-6

ÉTAPE 5
AJOUTEZ UN TUNNEL DE
REFROIDISSEMENT



TUNNEL CT-6