

Decoradora de líneas “DECORATOR”

Esta máquina está diseñada especialmente con el propósito de decorar galletas y chocolates con diseños hechos en chocolate. Se puede elegir una serie de patrones. El chocolate es entregado por una bomba a través de la boquilla de inyección la cual es direccionada por un motor que produce longitudinales y transversales y la superficie de los chocolates o de las galletas que pasan por el transportador de malla se adorna con el patrón deseado. Haciendo algunos ajustes se puede producir un gran número de diseños.



Modelo	600	800	1000	1200
Potencia kW	6,1	6,1	6,1	6,1
Diseño	Líneal y		Curvo	
Peso	250	300	350	400
Medidas mm	1100x940x1560	1100x1140x1560	1100x1340x1560	1100x1540x1560

*Las especificaciones pueden variar

El proceso De decorado

