



r400

**Ricopritrice
Enrobing Machine
Recubridora
Enrobeuse
Überziehmaschine
Глазиривочная машина**

IT- Macchina per **ricoprire** prodotti dolciari utilizzando surrogato di cioccolato o altre coperture che non necessitano di temperaggio. La vasca, che ha una capacità di 25 kg., è dotata di un mescolatore che mantiene il prodotto fluido e omogeneo. Scioglie a bagnomaria e mescola le coperture mantenendo la temperatura uniforme. Un sistema di ricopertura prevede l'abbinamento della macchina a un carrello completo di diffusore, soffiante, battirette e dispositivo tagliacode.

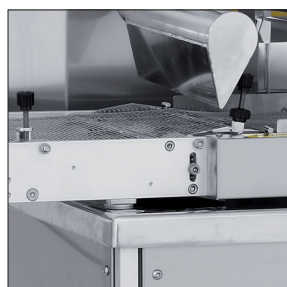
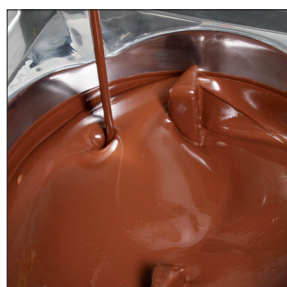
GB- Machine to **enrobe** confectionary products using chocolate compound or other coatings that do not need tempering. The bowl features a capacity of 25 kg. and is provided with a mixer that keeps the compound fluid and even. Coatings are melted by bain-marie and mixed to maintain a uniform temperature. To obtain an enrobing system the machine can be connected to an enrobing wire-mesh belt with out feed conveyor complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device.

ES- Máquina para **cubrir** productos de pastelería utilizando sucedáneos del chocolate u otras coberturas que no necesitan ser templadas. La capacidad de la cuba es de 25 kg., y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el producto fluido y homogéneo. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. Un sistema de cobertura prevé la combinación de la máquina y un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas.

FR- Machine à **enrober** les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. La cuve, d'une capacité de 25 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le produit fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. De plus, il est possible d'ajouter un système de couverture qui prévoit d'associer à la machine un chariot d'enrobage équipé d'un diffuseur, d'une soufflerie, d'un égouttoir vibrant et d'un briseur de filaments.

DE- Maschine für das **Überziehen** von Süßwaren unter Verwendung von Schokoladensurrogat oder sonstigen Kuvertüren, die keine Härtung erforderlich machen. Der Tank weist ein Fassungsvermögen von 25 kg. auf und ist mit einem Rührwerk ausgestattet, das die Kuvertüre flüssig und homogen hält. Die Kuvertüren werden im Wasserbad geschmolzen und gerührt, damit sie eine gleichmäßige Temperatur beibehalten. Zur Bildung von Überzugsystemen kann die Maschine an einen Überzugswagen mit Dispenser, Gebläse, Klopfer und Endschneidevorrichtung angeschlossen werden.

RU- Машина для **глазирования** кондитерских изделий при помощи кондитерской глазури или иных покрытий, не требующих темперирования. Дежа емкостью в 25 кг. снабжена смесителем, поддерживающим глазурь в жидком и однородном состоянии. Машина растворяет на водяной бане и перемешивает покрытие, поддерживая температуру равномерной. Система покрытия предусматривает подключение к машине глазировочной тележки, укомплектованной диффузором, устройством обдува, встряхивателем сетки и устройством снятия излишков шоколада с доньшка продукта.



modello/type	capacità/capacity	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
R400	25 kg	230/400 V / 50 Hz	2,7 kW	126 kg	cm 58x75x155h

GAMI s.r.l.

Via Lago di Lavarone, 14
36015 SCHIO (VI) ITALY
tel. +39 0445 576205
fax +39 0445 500026
gami@gamitaly.com
www.gamitaly.com