

Kühlsystem NeraCool

Speziell für Flexibilität und effiziente Kühlung entwickelt, bringt der NeraCool Ihre Produktion auf ein neues Level. Dank des kontrollierten Luftstroms erzielen Sie ein perfektes Ergebnis bei der Kristallisation Ihrer Schokolade.

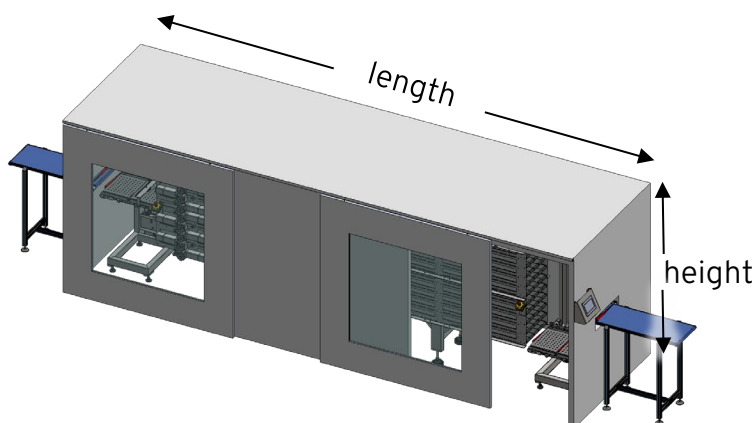
Kühlaggregat

Ergänzen Sie Ihren NeraCool mit dem optionalen Kühlaggregat, um ihn völlig autark betreiben zu können.



Das modulare Kühlsystem für verschiedene Kapazitäten ermöglichen es Ihnen, die Produkte schonend und optimal zu kühlen:

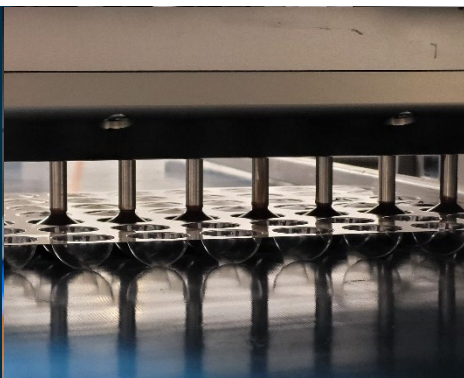
- + Geeignet für Formen, Blister und Trays
- + kann diverse Formgrößen kühlen
- + optimierte Luftführung mit offenem Kettenband
- + Anschluss an Ihr bestehendes Kühlsystem
- + Leicht zugänglich dank der Schiebetüren



Masse & Zahlen	
Kühlstrecke:	40m, 60m oder 90m
Etagen:	10 oder 15 Etagen 4m oder 6m Länge
Länge: (ohne Bänder)	kurze Version (4m): 5800mm lange Version (6m): 7600mm
Höhe:	10 Etagen: 1650mm 15 Etagen: 2400mm
Höhe Lüfter und Wärmetauscher	+ 400mm
Formengrößen:	135x275 bis 600x425mm
Anschlüsse:	CEE 16A / 400V / 50Hz Kühlwasser 10°C oder Optionales Kälteaggregat
Leistung	Bis zu 6 Formen pro Minute

Nera Kompakte Linie

Rüsten Sie Ihre NeraOne-Giessmaschine zu einer vollständigen Produktionslinie auf, einschließlich NeraPulse-Vibrationstisch und NeraCool-Kühleinheit, um Schokoladen in großen Mengen herzustellen.



Kompakte Linie

OneShot-Anlage

Standard-Kapazität
Formgrösse: 275x175
Kapazität:
50 kg/h oder
5'000 Produkte/h

Hohe Kapazität
Formgrösse: 380x295
Kapazität:
110kg/h oder
11'000 Produkte/h

