

CHOCOPINTO

CABINA PER SPRUZZATURA CIOCCOLATO

CHOCOLATE SPRAYING CABINET

CABINA DE PINTADO PARA CHOCOLATE

CABINE DE FLOCAGE POUR CHOCOLAT

SCHOKOLADENSPRÜHKABINE

 **CHOCOPINTO** è la cabina studiata per aspirare le particelle in sospensione durante la spruzzatura del cioccolato e del burro di cacao.

- Solida struttura in acciaio inox 304.
- Sistema di filtraggio articolato in 3 livelli:
 - Filtro di cartone "Andreae" per spingere le particelle all'interno della cabina, verso il secondo livello di filtraggio.
 - Filtri piani con due reti di acciaio.
 - Filtro HEPA per riduzione del rumore e per la purificazione finale dell'aria che ritorna nell'ambiente.
- Su richiesta, disponibile anche con ruote per una facile movimentazione.

 **CHOCOPINTO** is the cabin conceived to suck in suspended particles during the spraying of chocolate and cocoa butter.

- Solid 304 stainless steel structure.
- Three-stage filtration system:
 - Cardboard filter "Andreae" to push the particles inside the cabin, towards the second filtering level.
 - Flat filters with two steel meshes.
 - HEPA filter for noise reduction and final purification of the air returning to the environment.
- Also available with wheels on request.

 **CHOCOPINTO** es la cabina creada para aspirar las partículas en suspensión durante la pulverización de chocolate y manteca de cacao.

- Sólida estructura de acero inoxidable 304.
- Sistema de filtración de tres etapas:
 - Filtro de cartón "Andreae" para empujar las partículas al interior de la cabina, hacia el segundo nivel de filtración.
 - Filtros planos con dos mallas de acero.
 - Filtro HEPA para la reducción del ruido y la purificación final del aire que vuelve al ambiente.
- Disponible con ruedas bajo pedido.

 **CHOCOPINTO** est la cabine conçue pour aspirer les particules en suspension lors de la pulvérisation du chocolat et du beurre de cacao.

- Structure solide en acier inoxydable 304.
- Système de filtration à trois niveaux :
 - Filtre en carton "Andreae" pour pousser les particules à l'intérieur de la cabine, vers le deuxième niveau de filtration.
 - Filtres plats à deux mailles en acier.
 - Filtre HEPA pour la réduction du bruit et la purification finale de l'air renvoyé dans l'environnement.
- Disponible avec des roues sur demande.

 **CHOCOPINTO** ist ein Abluftfilter der beim Versprühen Schokolade und Kakaobutter eingesetzt wird

- Solide Struktur aus Edelstahl 304.
- Dreistufiges Filtersystem:
 - Papierfilter "Andreae".
 - Flachfilter aus Stahlgeflecht.
 - HEPA-Filter zur Geräuschreduzierung und Reinigung der Abluft.
- Auf Anfrage auch mit Rollen erhältlich.



Chocopinto
09.CHPNT



380 V



0.75 kW



90x102x238h cm senza ruote - without wheels
90x102x255h cm con ruote - with wheels