

Cod: 7834

Impastatrice pralinatrice / caramellatrice 2 bruciatori capacità 15/20 kg con variatore di velocità 500x900x1200h mm



Descrizione

Macchina per la realizzazione di prodotti pralinati. Zucchero caramellato di mandorle, arachidi, noci e nocciole, frutta secca, ricoperti di gianduia o cioccolato, e altre specialità per confetteria. La pralinatrice presenta telaio di ferro zincato verniciato, contenitore **rame cotto**, variatore di velocità, riscaldamento del contenitore mediante 2 bruciatori a gas e raffreddamento del prodotto tramite aria forzata.