

Pralinières



1



2



3



1

Pralinière 1,5 Kg / 3 litres

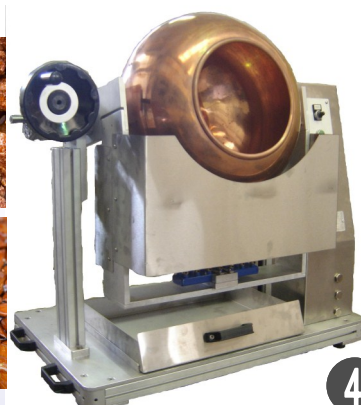
Chauffe gaz ou électrique - Rotation électrique
Puissance électrique Moteur 150 W
Puissance chauffe électrique 3500 W
Modèle de table - Basculement manuel
Dimensions : cm 40x50x45 h - Poids 30 kg
Dimensions cuve : Ø ext 27cm Ø ouverture 15 cm



2

Pralinière 4-5 kg

Chauffe gaz Rotation électrique
Puissance électrique Moteur 300 W
Puissance Bruleur : 6000 Kcal
Modèle de table - Basculement manuel
Dimensions : cm 70x50x70 h - Poids 50 kg
Dimensions cuve : Ø ext 43 cm Ø ouverture 25 cm



4

3

Pralinière 18-20 kg / 28-30 kg

Chauffe gaz Rotation électrique
Puissance électrique Moteur 550 W
Puissance Bruleur : 40.000 Kcal / 50.000 Kcal
Modèle Vertical - Basculement électrique
Dimensions : cm 80x70x145 h - Poids 110 / 150 kg
Dimensions cuve : Ø ext 75 cm Ø ouverture 41cm

4

Pralinière 8 kg / 12-15 kg

Chauffe gaz Rotation électrique
Puissance électrique Moteur 300 W
Puissance Bruleur : 8000 Kcal / 15000 Kcal
Modèle de table - Basculement manuel
Dimensions : cm 80x70x80 h
Dimensions cuve : Ø ext 50 cm Ø ouverture 26 cm



5



5

Turbine d'enrobage et Dragées

Dimensions : 80x65x170 - Poids 90 kg
Puissance électrique 2 Kw

Turbine de laboratoire petite et universelle, apte pour travailler tous ces produits qui devront être dragéifiés et enrobés de chocolat (noisettes, amandes, arachides, riz soufflé, etc.) pour des productions limitées. Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en acier. La machine est équipée avec un groupe de ventilation à air chaud et air milieu pour dragéifier et enrober de chocolat. Machine équipée aussi d'un groupe de refroidissement intégré et la température contrôlée est indiquée sur l'afficheur. Possibilité de choix entre l'insufflation d'air chaud, à température ambiante ou réfrigéré. Système de décrochage rapide de la cuve afin d'accélérer et d'améliorer toujours plus le processus de préparation grâce à la possibilité de modifier la machine (pour glacer sans devoir auparavant laver la cuve et/ou passer à une seconde machine ou bien pour changer le type/la couleur de chocolat). La capacité de production est de 15 kg de produit fini par cycle de travail. Machines très flexibles, car il est possible de contrôler le réglage de la ventilation de l'air ainsi que la vitesse de rotation de la turbine.

Machines développées, conçues et fabriquées en Europe
CS CONCEPT ne vend aucun matériel chinois

CS CONCEPT eurl
22 rue des Moulissards BP 81
21240 TALANT (Dijon)

www.cs-concept.fr

Tel : 03 80 51 23 53
Fax : 03 80 31 66 20
cs.concept@wanadoo.fr