

# TOP TRUFFLE


RICOPRITORE PER TARTUFI

ENROBING BELT FOR TRUFFLES

CINTA DE BAÑADO PARA TRUFAS

ENROBEUR DE TRUFFES


ÜBERZUGSBAND FÜR TRÜFFEL

 **TOP TRUFFLE** è il nastro ricopritore per tartufi disponibile per Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 e Q50), suddiviso in 3 sezioni:

- Prima sezione: area di carico, dove è possibile posizionare il prodotto prima della ricopritura.
- Seconda sezione: area di ricopritura, in cui i prodotti vengono ricoperti col cioccolato proveniente dalla temperatrice. L'apposito rullo permette di ricoprire anche la parte inferiore del prodotto, mentre il sistema di vibrazione permette di rimuovere il cioccolato in eccesso.
- Terza sezione: area di rifinitura. Una volta ricoperti di cioccolato, i prodotti cadono all'interno del piatto rotante riempito con cacao in polvere, scaglie di cioccolato, granelle, necessari per la realizzazione del tartufo.

 **TOP TRUFFLE** is the enrobing belt to coat truffles compatible with Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 and Q50). It is divided into 3 sections:


- First section: loading area where products are placed before the coating step.
- Second section: enrobing area where the products are coated with chocolate coming from the tempering machine. A dedicated roll coats the bottom side of products while the vibrating mechanism removes any excess chocolate.
- Third section: trimming section. The already chocolate-coated products fall into a rotary dish with powder cocoa, chocolate flakes, ground almonds and nuts to make the truffles.

 **TOP TRUFFLE** es la cinta de bañado para trufas disponible para Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 y Q50), subdividida en 3 secciones:

- Primera sección: área de carga, en la que es posible posicionar el producto antes del bañado.
- Segunda sección: área de bañado, en la que los productos son bañados con el chocolate procedente de la templadora. El rodillo pertinente también permite bañar la parte inferior del producto, mientras que el sistema de vibración permite remover el chocolate en exceso.
- Tercera sección: área de acabado. Una vez bañados con chocolate, los productos caen en el interior del plato giratorio lleno de cacao en polvo, chispas de chocolate, granillos, necesarios para la elaboración de la trufa.

 **TOP TRUFFLE** est le ruban recouvreur pour truffes disponibles pour Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 et Q50), subdivisé en 3 sections:

- Première section: zone de chargement, où il est possible de placer le produit avant la couverture.
- Deuxième section: zone de couverture, où les produits sont recouverts avec le chocolat provenant de la températrice. Le rouleau approprié permet de recouvrir aussi la partie inférieure du produit, tandis que le système de vibration permet d'éliminer le chocolat en excès.
- Troisième section: zone de finition. Une fois recouverts de chocolat, les produits tombent à l'intérieur du plateau tournant rempli de poudre de cacao, copeaux de chocolat, pépites, qui sont nécessaires pour la réalisation de la truffe.

 **TOP TRUFFLE** ist das für Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 und Q50) erhältliche, in 3 Abschnitte unterteilte Überziehband für Trüffel:

- Erster Abschnitt: Ladebereich, in dem das Erzeugnis vor dem Überziehen positioniert werden kann.
- Zweiter Abschnitt: Überziehbereich, in dem die Erzeugnisse mit der aus dem Temperiergerät kommenden Schokolade überzogen werden. Die eigens dafür vorgesehene Rolle ermöglicht auch das Überziehen der Unterseite des Erzeugnisses, während das Rüttelsystem die Entfernung der überschüssigen Schokolade zulässt.
- Dritter Abschnitt: Vollendungsbereich. Nach dem Überziehen mit der Schokolade fallen die Erzeugnisse in den mit Kakaopulver, Schokosplitter und Körner, die für die Herstellung des Trüffels erforderlich sind, gefüllten Drehteller.



MADE  
IN  
ITALY



**Top Truffle**  
14.1.EBT



220 V



0.24 kW



25 kg



105 cm



22 cm



80 cm