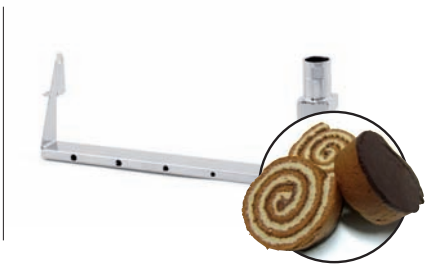




**GB-** The enrobing belts, combined with tempering or enrobing machines, are suitable for pralines and pastry products, from biscuits to cakes. All models can be equipped with a wire-mesh belt beater and a tail cutting device; they can be disassembled for accurate washing. Working widths are 250 mm. or 300 mm. Dispensers for total enrobing or bottom coating as well as devices for zigzag decorations are also available. Other accessories are the dosing unit for moulds and the rotating tray for the production of truffles and decoration of pralines with different finishing products.

**ES-** Los carros para cobertura, combinados con máquinas templadoras o recubridoras, son aptos para bombones y productos de pastelería, desde las galletas hasta las tartas. Todos los modelos pueden equiparse con tope de red y dispositivo corta-colas; se pueden desmontar para proceder a un lavado cuidadoso. Las anchuras de trabajo son de 250 mm. o de 300 mm. Están disponibles varios difusores para la cobertura total o para la cobertura solamente de la base y además dispositivos para decoraciones en zig-zag. Otros accesorios son el dosificador para moldes y la bandeja giratoria para la producción de trufas y para la decoración de bombones con los diferentes productos de acabado.



**FR-** Les chariots d'enrobage, associés aux tempérèuses ou enrobeuses, sont parfaits pour la production de pralines et pâtisseries, en partant des biscuits jusqu'aux gâteaux. Tous les modèles peuvent être équipés d'un égouttoir vibrant et d'un dispositif briseur de filaments ; ils sont démontables pour effectuer un lavage soigné. Les largeurs de travail sont de 250 mm. ou de 300 mm. Divers diffuseurs sont disponibles pour l'enrobage total ou seulement pour la couverture du fond ainsi que des dispositifs pour les décorations en zig-zag. D'autres accessoires sont l'unité de dosage pour moules et le plateau rotatif pour la production de truffes et pour la décoration des pralines avec divers produits de finition.

**DE-** Die Überzugwagen, kombiniert mit Härtings- oder Überzugmaschinen, eignen sich für Pralinen und Konditoreierzeugnisse von Keksen bis hin zu Kuchen. Alle Wagen können mit einem Klopfer sowie einer Endschneidevorrichtung ausgestattet werden; sie können für eine sorgfältige Reinigung ausgebaut werden. Die Arbeitsbreite beträgt 250 mm oder 300 mm. Dispenser zum vollständigen Überziehen des Produktes oder nur der Produktbasis sowie das Zick-Zack-Dekoriergerät sind auch erhältlich. Weitere Zubehörteile sind die Dosiereinrichtung für Formen und der Drehtisch für die Produktion von Trüffeln und für die Dekoration von Pralinen mit verschiedenen Endprodukten.



**РУ-** Глазирочные тележки, в сочетании с temperирующими и глазирочными машинами, пригодны для изготовления шоколадных конфет и кондитерских изделий, от печенья до тортов. Все модели могут быть снабжены встряхивателем сетки и устройством снятия излишков шоколада с доньшка продукта; они разборные, что облегчает чистку. Рабочая ширина 250 мм. или 300 мм. В распоряжении имеются диффузоры для полного глазирования или для глазирования только доньшка, а кроме того, имеются декораторы для выполнения зигзагообразной линии. Дополнительными устройствами являются дозатор для форм и поворотная платформа, которой удобно пользоваться при изготовлении трюфелей и для украшения шоколадных конфет различными видами обсыпки.



**DEWAELE TECHNICAL AGENCIES**

Hazewindstraat 71  
B-8540 DEERLIJK  
T: +32 (0)56 73 5671  
F: +32 (0)56 70 2159  
geertdesmeyer@dta-industrial.be  
www.dta-chocolate.com

modello/type	largh. lavoro/ working width	voltaggio/voltage	potenza/power	dimensioni/dimensions
NT260S	250 mm	230/400 V / 50 Hz	0,18 kW	cm 172x45x106h (chiuso/closed cm 45x45x178h)
NR400S	250/300 mm	230/400 V / 50 Hz	0,08 kW	cm 172x45/50x106h (chiuso/closed cm 45x45/50x178h)
CR24-CR24T	250/300 mm	230/400 V / 50 Hz	0,06/0,08 kW	cm 91x35/40x12h – cm 95x45/50x12h

modello/type	diametro vassoio/tray diameter	voltaggio/voltage	potenza/power	dimensioni/dimensions
GRA24	800 mm	230/400 V / 50 Hz	30 W	cm 800 x101h