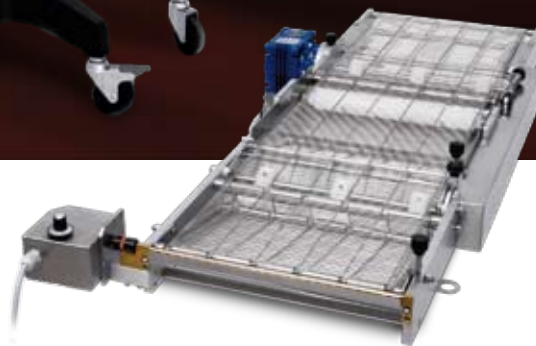


# nt260s | nr400s | cr24t |

I carrelli per ricopertura della serie **NT** e **NR**, abbinati a macchine temperatrici o ricoprifici, sono adatti per prodotti di pralineria e pasticceria, dai biscotti fino alle torte. La rete di carico può essere fermata durante il posizionamento del prodotto da ricoprire, per riprendere poi il movimento alla semplice pressione di un pomello. Grazie a questo speciale sistema, l'intero procedimento può essere svolto da un solo operatore che potrà facilmente spostarsi dalla zona di carico e ricopertura al nastro di uscita del prodotto. Ogni carrello è provvisto di battirete e dispositivo tagliacode. Tutti i modelli sono smontabili. Staccando la rete di ricopertura, sulla quale non è montato alcun componente elettrico, è possibile eseguire un accurato lavaggio. Il carrello modello NT260S, provvisto di soffiante, è studiato appositamente per la temperatrice modello T260. La larghezza di lavoro è di 250 mm, la velocità di avanzamento è fissa. Il modello NR400S può essere abbinato alle temperatrici T400, T500 o alle ricoprifici R400 e R500. E' disponibile con larghezze di lavoro di 250 mm o 300 mm. La velocità di avanzamento è regolabile. Anche i carrelli della serie **CR** possono essere abbinati a macchine temperatrici o ricoprifici. Sono disponibili in due versioni, modello CR24, con battirete e il modello CR24T, provvisto di battirete e dispositivo tagliacode con larghezze di lavoro di 250 mm o 300 mm. Su richiesta, sono disponibili accessori per coperture totali o parziali e per decorazioni particolari.





# Carrelli per ricopertura

## Enrobing Conveyors / Carros para cobertura / Chariots d'Enrobage

The **NT** and **NR** series enrobing belts, combined with tempering or enrobing machines, are suitable for pralines and pastry products, from biscuits to cakes. The loading wire-mesh can be stopped during positioning of the product to be enrobed; movement can be resumed by simply pressing a knob. Thanks to this special system, the entire procedure can be carried out by just one operator, who can easily move from the loading and enrobing area to the product exit conveyor. All models are provided with a wire-mesh belt beater and a tail cutting device and can be disassembled; the coating wire-mesh, where no electrical component is mounted, can be removed for accurate washing. The NT260S type, provided with a blower, has been purposely devised for the T260 tempering machine. The working width is 250 mm.; the feeding speed is fixed. The NR400S type can be combined with the T400 and T500 tempering machines or with the R400 and R500 enrobing machines. It is available with a working width of 250 or 300 mm.; the feeding speed is adjustable. The **CR** series enrobing belts also can be combined with tempering or enrobing machines. They are available in two versions, the CR24 type, with a wire-mesh beater, and the CR24T type provided with a wire-mesh beater and a tail cutting device. Both types are available with working widths of 250 or 300 mm. Accessories are available on request for total or partial coating and for particular decorations.

Los carros para cobertura de las series **NT** y **NR**, combinados con máquinas templadoras o rerecubridoras, son aptos para productos garrapiñados y de pastelería, desde las galletas hasta las tartas. La red de carga se puede parar durante el posicionamiento del producto que se debe cubrir, para que luego el movimiento se reanude con la simple presión de un pomo. Gracias a este sistema especial, todo el procedimiento puede ser realizado por solamente un operador, quien podrá desplazarse fácilmente desde la zona de carga y cobertura hasta la cinta de salida del producto. Todos los modelos se ha equipado con tope de red y dispositivo cortacolas y se pueden desmontar; despegando la red de cobertura, donde no se ha montado ningún componente eléctrico, es posible proceder a un lavado cuidadoso. El carro modelo NT260S, equipado con soplador, se ha estudiado específicamente para la templadora modelo T260. La anchura de trabajo es 250 mm; la velocidad de avance es fija. El modelo NR400S se puede combinar con las templadoras T400 y T500, o con las rerecubridoras R400 y R500. Está disponible con anchuras de trabajo de 250 mm o 300 mm; la velocidad de avance es ajustable. También los carros de la serie **CR** se pueden combinar con máquinas templadoras o recubridoras. Están disponibles en dos versiones, modelo CR24, con tope de red, y modelo CR24T, equipado con tope de red y dispositivo cortacolas. Ambos modelos están disponibles con anchuras de trabajo de 250 mm o 300 mm. A petición de los interesados están disponibles varios accesorios para coberturas totales o parciales y para decoraciones especiales.

Les chariots d'enrobage de la série **NT** et **NR**, associés aux tempéreuses ou enrobeuses, sont parfaits pour la production de pralines et pâtisseries, en partant des biscuits jusqu'aux gâteaux. La grille de chargement peut être arrêtée pendant le positionnement du produit à enrober, puis reprendre le mouvement à la simple pression du bouton. Grâce à ce système spécial, toute la procédure peut se dérouler avec une seule personne qui pourra facilement se déplacer de la zone de chargement et enrobage au tapis de sortie du produit. Tous les modèles sont équipés d'un égouttoir vibrant et d'un dispositif briseur de filaments et ils sont démontables; en décrochant la bande-grille d'enrobage, où aucun composant électrique n'est monté, il est possible d'effectuer un lavage soigné. Le chariot modèle NT260S, équipé de soufflerie, a été étudié spécialement pour la tempéreuse modèle T260. La largeur de travail est de 250 mm. La vitesse d'avancement est fixe. Le modèle NR400S peut être associé aux tempéreuses T400 et T500 ou aux enrobeuses R400 et R500. Il est disponible avec les largeurs de travail de 250 mm ou 300 mm. La vitesse d'avancement est réglable. Les chariots de la série **CR** peuvent être eux aussi associés aux tempéreuses ou enrobeuses. Deux versions sont disponibles : le modèle CR24 avec égouttoir vibrant et le modèle CR24T, équipé d'égouttoir vibrant et de briseur de filaments. Les deux modèles sont disponibles avec des largeurs de travail de 250 mm ou 300 mm. Sur demande, divers accessoires sont disponibles pour l'enrobage total ou partiel et pour des décorations particulières.

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 45x95x33h - cm 910x350x115h