







DRAGIERER

Coating machine
DRG-5 ECO

Labordragierer zur
Herstellung von Dragees
(überzogen mit Schokolade).

Lab coating pan for the
production of dragées (coated by
chocolate).

-  70x50x90 cm
-  50 Kg
-  0,55 Kw - 400 V - 3 phase
-  4-5 kg/batch







DRAGIERER

Coating machine
DRG-5 PRO

Labordragierer zur Herstellung von
Dragées (überzogen mit Schokolade)
komplett mit Kühleinheit.

Arbeitstemperatur 0-30°C.

Lab coating pan for the production
of dragées (coated by chocolate)
provided with cooling unit for the air.
Working temperature

-  70x50x150 cm
-  100 Kg
-  3 Kw - 400 V - 3 phase
-  4-5 kg/batch

DRAGÈES
Dragées

