



DRAGIERER Coating machine DRG-30-50 ECO

Dragierer zur Herstellung von Dragées (überzogen mit Schokolade) komplett mit Heiz-/Kühleinheit und Sprühsystem für die Schokolade.

Coating pan for the production of dragées (coated by chocolate) provided with heating/cooling system and chocolate spray system.

- 📏 130x110x160 cm
- ⚖️ 350 Kg
- ⚡ 10 Kw - 400 V - 3 phase
- 🍫 30-50 kg/batch



DRAGIERER Coating machine DRG-30-50 PRO

Dragierer zur Herstellung von Dragées (mit Schokolade überzogen) komplett mit Heiz- / Kühleinheit, automatischer Kippvorrichtung zur Produktentnahme und Sprühsystem für die Schokolade.

Coating pan for the production of dragées (coated by chocolate) provided with heating/cooling system, automatic tilting for product unloading and chocolate spray system.

- 📏 150x120x160 cm
- ⚖️ 350 Kg
- ⚡ 3 Kw - 400 V - 3 phase
- 🍫 30-50 kg/batch