

PATENT
color ex
12 KG TANK CAPACITY

TEMPEREUSE
AUTOMATIQUE
CONTINUE

PATENT
EX[®]
GENERATION



Dimensions compactes

Adaptée pour les petites utilisations de chocolat: boulangers, glaciers, chocolats spéciaux

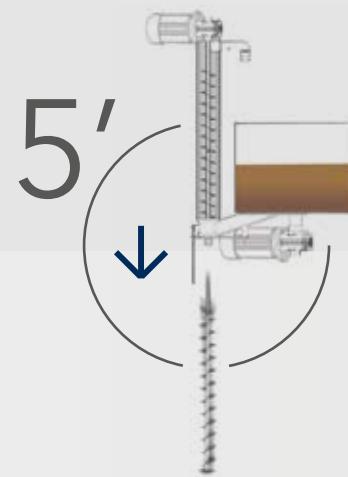
Effectue le tempérage de 12 kg de chocolat en 7 minutes environ

Conception moderne pour une consommation d'énergie réduite

Fusion et tempérage rapide du chocolat. Dimensions compactes pour un encombrement minimum. Equipement de série complet, avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de control pour le flux de chocolat, doseur volumétrique. Nettoyage facile de la machine: la vis sans fin démontable permet l'utilisation de chocolat avec inclusions (grains de noisettes, grué de cacao,..) ou aromatisé. Unité de refroidissement à circuit fermé avec échangeur thermique à contre-courant et groupe frigorifique.

- Possibilité de modification en 220V monophasé (en option)
- Possibilité de modification en 220 V triphasé - 50/60 Hz (en option)
- Table vibrante réchauffée 220 V 24 V

VIS AMOVIBLE EN 5 MINUTES



Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 1 Kw 16 A - 5 pôles
Capacité cuve: 12 Kg
Production horaire: 55 Kg
Groupe réfrigérant: 900 frigories/h
Encombrement: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 740 mm
avec table vibrante: l. 1670 mm