

TEMPEREUSE A CHOCOLAT DE TABLE



La petite tempéreuse automatique en continu **SICOIA** est parfaite avec sa table vibrante pour effectuer les moulages et l'enrobage manuel de bonbons chocolat et autres pralines grâce à sa fontaine de chocolat tempéré. Avec une capacité de 4 kg, elle est adaptée à une petite production ou à la production de chocolat au lait ou blanc à côté d'une machine de plus grande capacité pour le noir. D'un excellent rapport qualité-prix, elle peut également être mise en magasin pour le trempage de produits à la vente ou pour une animation.

Affichage permanent des températures de fonte et de cristallisation, tempérage au niveau du tube de sortie, chauffage de la cuve par induction thermique, refroidissement du tube de pompage par groupe frigorifique à condensation par air, inversion du sens de rotation de la vis sans fin à l'arrêt du cycle de tempérage pour faciliter son redémarrage ultérieur, cycle de nuit, dosage par réglage du temps de coulage et d'arrêt entre 2 coulées, table vibrante. En option : vis sans fin démontable.

DONNEES TECHNIQUES

Capacité : 4 kg
Production : 8-12 kg/h
Puissance : 0.75 kW en 3x400 V – 1x220 V en option
Dimensions : 64x40x36/73* cm - *avec le tube de sortie
Poids : 70 kg

Des modèles de plus grande capacité de 10 à 60 kg avec ligne d'enrobage optionnelle de 180 à 400 mm de largeur sont également disponibles. Nous consulter.

Nous proposons par ailleurs une large gamme de machines, équipements et consommables pour le chocolatier : fontaines, treppeuses, mouleuses à roue, tunnels de refroidissement, doseuses-remplisseuses, guitares trancheuses, moules polycarbonate, feuilles de transfert, pistolet et cabine de pulvérisation, turbines à praliner etc... N'hésitez pas à nous consulter.