

cento
100 KG TANK CAPACITY

TEMPEREUSE
AUTOMATIQUE
CONTINUE

NEW
MODEL



Adaptée pour l'artisan chocolatier
comme pour le laboratoire
semi-industriel

Tempérage de 100 kg de chocolat
en 14 minutes environ

Possibilité de la coupler avec
un Tunnel d'une largeur 300/400 mm
et Tunnel 600 mm

Grâce à sa production horaire excep-
tionnelle, elle rivalise sans complexe
avec des machines concurrentes de
beaucoup plus grandes dimensions

La tempereuse modèle CENTO reprend les caractéristiques innovantes des modèles TOP EX et FUTURA EX tout en augmentant considérablement la capacité de production, grâce à sa cuve de 100 kg. Il est ainsi possible de la coupler avec un tunnel d'une largeur de 600 mm max. Vis non extractible.

- Possibilité de modification à 220 V triphasés - 50/60 Hz
- Table vibrante réchauffée : 220 V 24 V
- Accessoires: plaque de coulage, Tun 300/400, Tun 600, R600T

Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 4,5 Kw 16 A - 5 pôles
Capacité cuve: 100 Kg
Production horaire: 300 Kg
Groupe réfrigérant: 4800 frigories/h
Encombrement: h. 1600 mm, l. 770 mm, p. 1100 mm
avec table vibrante: l. 1160 mm