



t550

Temperatrice
Tempering machine
Templadora
Tempéreuse
Härtungsmaschine
Темперирующая машина

IT- Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla **fusione** con sistema a bagnomaria alla **tempera** con raffreddamento tramite compressore frigorifero. La vasca, che ha una capacità di 55 kg., è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendo così un sistema di ricopertura completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode regolabile. Il carrello ricopritore ha una larghezza di lavoro di 400 mm. Per la macchina, già corredata di pedale ferma flusso e dosatore programmabile, è disponibile, su richiesta, una tavola vibrante riscaldata, utile nella preparazione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi.

GB- Automatic, continuous operation tempering machine, from **melting** by bain-marie to **tempering** by cooling gas with refrigerant compressor. The bowl features a capacity of 55 kg. and is provided with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. A wire-mesh belt is supplied with the machine thus obtaining an enrobing system complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh belt has a working width of 400 mm. The machine, normally equipped with flow-stopping foot pedal and programmable dosing system, can be completed with a heated vibrating table, a useful accessory when creating pralines, Easter eggs and other hollow shapes.

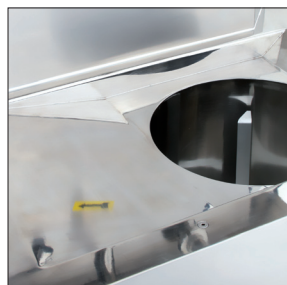
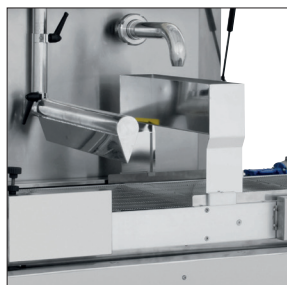
ES- Templadora automática de ciclo continuo, desde la **fusión** con sistema de baño maría hasta el **templado** con refrigeración mediante compresor frigorífico. La capacidad de la cuba es de 55 kg., y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. La máquina se ha integrado con un carro cubridor, y así se ha obtenido un sistema de cobertura completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas ajustable. El carro cubridor tiene una anchura de trabajo de 400 mm. Para la máquina, ya equipada con pedal de detención del flujo y dosificador programable, está disponible, a petición de los interesados, una mesa vibradora calentada, útil para la preparación de bombones, huevos pascuales y sujetos huecos.

FR- Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la **fonte** avec système au bain-marie jusqu'au **tempérage** avec refroidissement par compresseur frigorifique. La capacité de la cuve est de 55 kg. Elle est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 400 mm. Cette machine, déjà

équipée de pédale d'arrêt d'écoulement et d'un doseur programmable, peut également recevoir sur demande une table vibrante chauffante, parfaite pour la préparation des pralines, des œufs de Pâques et des produits creux.

DE- Härtungsmaschine mit automatischem Dauerbetrieb, vom **Schmelzen** im Wasserbad bis zum **Härten** durch Abkühlung mit einem Kühlkompressor. Der Tank weist ein Fassungsvermögen von 55 kg. auf und ist mit einem Rührwerk ausgestattet, das die Schokolade flüssig und homogen hält. Zur Bildung eines vollständigen Überzugsystems mit Dispenser, Gebläse, Klopfer und Endschneidevorrichtung kann die Maschine mit einem Drahtgitterband ausgestattet werden. Das System weist eine Arbeitsbreite von 400 mm. auf. Die Maschine ist normalerweise mit einem Pedal zum Anhalten des Flusses, einem programmierbaren Dosiersystem ausgestattet und kann einem beheizten Rütteltisch ausgestattet werden, der bei der Herstellung von Pralinen, Schokoriegeln, Ostereiern oder sonstigen hohlen Formen nützlich ist.

RU- Автоматическая temperирующая машина непрерывного цикла от **клерования** с системой на водяной бане до **темперирования** с охлаждением посредством холодильного компрессора. Дежа емкостью в 55 кг. снабжена смесителем, который поддерживает шоколад в жидком и однородном состоянии. К машине подсоединяют тележку, получая, таким образом, систему глазирования, укомплектованную диффузором, устройством обдува, встряхивателем сетки и регулируемым устройством снятия излишков шоколада с доньшка продукта. Рабочая ширина глазировочной тележки 400 мм. К машине, уже снабженной педалью остановки слива и программируемым дозатором, по запросу в распоряжении имеется вибростол с подогревом, полезный при изготовлении шоколадных конфет, пасхальных яиц и полых шоколадных фигурок.



modello/type	capacità/capacity	produz. oraria/h. output	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
T550	55 kg	240 kg/h	230/400 V / 50 Hz	6 kW	430 kg	cm 102x104x166h

GAMI s.r.l.
Via Lago di Lavarone, 14
36015 SCHIO (VI) ITALY
tel. +39 0445 576205
fax +39 0445 500026
gami@gamitaly.com
www.gamitaly.com