



Macchina professionale per il temperaggio del cioccolato
Nuova versione con coclea estraibile e pannello dei comandi digitale.

Questa temperatrice per cioccolato fa della versatilità d'impiego ed economicità di esercizio le sue migliori caratteristiche.

È provvista di dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato e di una tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

I vantaggi di utilizzo di questa nuova macchina temperatrice sono innumerevoli: in primo luogo la possibilità di inserire granella di nocciola, gruè di cacao e qualsivoglia prodotto all'interno del cioccolato per consentirne l'aromatizzazione.

In caso di lavorazioni speciali la macchina è in grado di mantenere la cristallizzazione anche a temperature di tempera nettamente inferiori alle usuali.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 500x1000x1560
Peso a vuoto	[kg] 190
Materiale a contatto con alimenti	inox AISI 304 L
Materiale guarnizioni	PTFE
Capacità vasca	[kg] 35
N° ruote pivotanti	4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante	[Fr/h] 2200
Gas refrigerante	R452A
Quantità gas refrigerante	[g] 600
Liquido refrigerante	[l] 4,2
70% acqua, 30% glicole senza fosfati	

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata	[kW] 2,5
Tensione alimentazione	[VAC] 400 / 220
Numero fasi	1* / 3
Frequenza	[Hz] 50 / 60
Tensione ausiliari	[Vdc] +24
Grado di protezione involucro	IP65
Tipo di collegamento: spina industriale	16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca	1:60
Giri massimi agitatore	[rpm] 23
Produzione oraria	[kg/h] 170

