



Macchina professionale per il temperaggio del cioccolato  
 Rapidità nello scioglimento e nella tempera del cioccolato.  
 Misure d'ingombro minime.  
 Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.  
 Pulizia facilitata della macchina.

Dosatore volumetrico, pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato.  
 Gruppo refrigerante a circuito chiuso con scambiatore in controcorrente.

### Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro  
 Peso a vuoto  
 Materiale a contatto con alimenti  
 Materiale guarnizioni  
 Capacità vasca  
 N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 380x850x1470  
 [kg] 135  
 inox AISI 304 L  
 PTFE  
 [kg] 12  
 4

### Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante  
 Gas refrigerante  
 Quantità gas refrigerante  
 Liquido refrigerante  
 70% acqua, 30% glicole senza fosfati

[Fr/h] 900  
 R452A  
 [g] 500  
 [l] 1,7

### Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata  
 Tensione alimentazione  
 Numero fasi  
 Frequenza  
 Tensione ausiliari  
 Grado di protezione involucro  
 Tipo di collegamento: spina industriale

[kW] 1  
 [VAC] 400 / 220  
 1\* / 3  
 [Hz] 50 / 60  
 [Vdc] +24  
 IP65  
 16A - 5 poli

### Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca  
 Giri massimi agitatore  
 Produzione oraria

1:50  
 [rpm] 27,6  
 [kg/h] 55

