



Scioglitore e miscelatore continuo di alimentazione cioccolato.

Design rinnovato, con ampia apertura superiore che rende la vasca completamente accessibile e igienizzabile. È possibile ordinare la macchina con beccuccio di erogazione cioccolato laterale a destra o a sinistra.

Riscaldamento della vasca a secco. Necessita solamente di alimentazione elettrica.

Lo scioglitore e miscelatore continuo di cioccolato Tank 200 è costruito interamente in acciaio AISI 304. Agitatore in continuo o intermittente con temperature programmabili e agitazione temporizzata.

Riscaldamento vasca e condotto di uscita termoregolati separatamente.

Pompa integrata per alimentazione cioccolato alle macchine operatrici temperatrici.

Sensore di alimentazione automatica a richiesta.

Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 880x1000x1350
[kg] 380
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 200
4

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 4
[VAC] 400 / 220
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca
Giri massimi agitatore

1:100,2
[rpm] 14,6

