



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

