



Macchina professionale per il temperaggio del cioccolato
Nuova versione con coclea estraibile della temperatrice continua per cioccolato Top Ex, con pannello dei comandi digitale.
Questa macchina si differenzia sul mercato delle temperatrici per cioccolato continue grazie a un nuovo sistema brevettato che consente l'estrazione della coclea temperante in pochi minuti.

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

Temperatrice ideata per soddisfare al meglio le esigenze del medio/grande laboratorio, risulta essere un ottimo connubio tra versatilità d'impiego ed economicità di esercizio.

Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato.
Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 600x1100x1565
[kg] 224
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 60
4

Caratteristiche impianto refrigerante

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

[Fr/h] 3000
R452A
[g] 860
[l] 4,2

Caratteristiche elettriche

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

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

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca
Giri massimi agitatore
Produzione oraria

1:70
[rpm] 20
[kg/h] 200

