



Macchina professionale per il temperaggio del cioccolato

La temperatrice modello CENTO si allinea alle versioni TOP EX e FUTURA EX conservandone le caratteristiche innovative delle stesse ma potenziando notevolmente la quantità produttiva grazie alla vasca da 100 kg che consentirà la ricopertura in tunnel di larghezza fino a 600 mm.

Coclea non estraibile.

**Caratteristiche meccaniche**

Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 770x1320x1580
Peso a vuoto	[kg] 350
Materiale a contatto con alimenti	inox AISI 304 L
Materiale guarnizioni	PTFE
Capacità vasca	[kg] 100
N° ruote pivotanti	4

**Caratteristiche impianto refrigerante**

Gruppo refrigerante	[Fr/h] 4800
Gas refrigerante	R452A
Quantità gas refrigerante	[g] 800
Liquido refrigerante	[l] 6,25
70% acqua, 30% glicole senza fosfati	

**Caratteristiche elettriche**

Potenza totale installata	[kW] 4,5
Tensione alimentazione	[VAC] 400 / 220
Numero fasi	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	1:64
Giri massimi agitatore	[rpm] 21,5
Produzione oraria	[kg/h] 300

