



Macchina professionale per il temperaggio del cioccolato
 Temperatrice professionale per cioccolato Plus Ex, con coclea estraibile e pannello dei comandi digitale.

Tra le sue caratteristiche:
 Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio.
 Dosatore volumetrico, pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato.
 Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

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

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 500x1000x1470
Peso a vuoto	[kg] 168
Materiale a contatto con alimenti	inox AISI 304 L
Materiale guarnizioni	PTFE
Capacità vasca	[kg] 24
N° ruote pivotanti	4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante	[Fr/h] 1100
Gas refrigerante	R452A
Quantità gas refrigerante	[g] 410
Liquido refrigerante	[l] 2,5
70% acqua, 30% glicole senza fosfati	

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata	[kW] 1,6
Tensione alimentazione	[VAC] 400 / 220
Numero fasi	1* / 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	1:60
Giri massimi agitatore	[rpm] 23
Produzione oraria	[kg/h] 90

