

# CENTO

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE

**Adatta a grandi laboratori e piccole industrie • Il suo utilizzo è facilmente interfacciabile tra modellaggio e ricopertura  
Ricopre su tunnel larghezza 300-400 mm • Tempera 100 Kg di cioccolato in 14 minuti circa • È diretta concorrente per produzione oraria a macchine con ingombri molto più elevati • Possibilità di rimozione della coclea per un rapido lavaggio interno della macchina**

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.

Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz. • Tavola vibrante riscaldata: 220 V 24 V • Accessori: R200/R200L/R250, Piastra di colaggio, Ricopritore per tartufi, Tun 300/400, Tun 800, Mould loader 175, Moulding line 275, Automatic truffe

## DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz  
Potenza richiesta: 4,5 Kw - 16 A - 5 poli  
Capacità vasca: 100 Kg  
Produzione oraria: 300 Kg  
Gruppo refrig: 4800 frigorie/h  
Ingombro: h. 1600 mm, l. 770 mm, p. 1100 mm  
con tavola vibrante: l. 1160 mm

