

# COLOR EX<sup>®</sup> PATENT

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE  
COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI

**Dimensioni ridotte • Adatta a panifici, gelaterie e ristoratori  
Tempera 12 kg di cioccolato in 8 minuti circa • Nuove concezioni  
costruttive comportano consumi energetici ridotti**

Rapidità nello scioglimento e nella tempera del cioccolato.  
Misure d'ingombro minime. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.  
Pulizia facilitata della macchina, grazie alla coclea estraibile interna.  
I vantaggi di utilizzo di questa macchina sono innumerevoli, in primo luogo  
la possibilità di inserire granella di nocciola, gruè di cacao e qualsivoglia  
prodotto all'interno del cioccolato per l'aromatizzazione. Dosatore volumetrico,  
pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Gruppo refrigerante  
a circuito chiuso con scambiatore in controcorrente.

Modifica per alimentazione 220 V monofase • Possibilità di modifica a 220 V  
trifase 50/60 Hz • Possibilità di rimozione della coclea per un rapido lavaggio  
interno della macchina • Tavola vibrante riscaldata a 220 V 24 V

## DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz  
Potenza richiesta: 1 Kw - 16 A - 5 poli  
Capacità vasca: 12 Kg  
Produzione oraria: 55 Kg  
Gruppo refrig: 900 frigorie/h  
Ingombro: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 740 mm  
con tavola vibrante: l. 670 mm

