

PATENT
color ex
12 KG TANK CAPACITY

CONTINUOUS
TEMPERING
MACHINE

PATENT
EX[®]
GENERATION



Dimensioni ridotte

Adatta a Cioccolaterie, Pasticcerie,
Panifici e Gelaterie

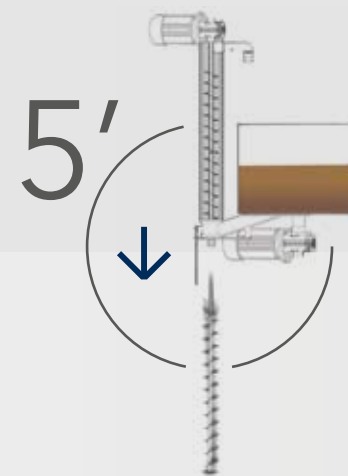
Tempera 12 Kg di cioccolato
in 8 minuti circa

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

COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI



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 frigor/h

Ingombro: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 740 mm
con tavola vibrante: l. 670 mm