

® PATENT
top ex
60 KG TANK CAPACITY

CONTINUOUS
TEMPERING
MACHINE

PATENT
EX[®]
GENERATION



Adatta a grandi laboratori
e piccole industrie

Il suo utilizzo è facilmente interfacciabile
tra modellaggio e ricopertura

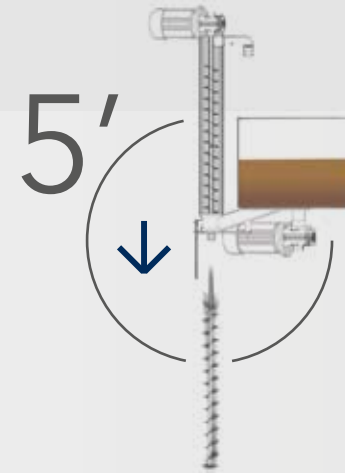
Tempera 60 Kg di cioccolato
in 14 minuti circa

È l'unica della gamma adattabile
al mould loader 175, moulding line 275

È diretta concorrente per produzione
oraria a macchine con ingombri molto
più elevati

Nuove concezioni costruttive
comportano consumi energetici
ridotti

COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI



Nuova versione della temperatrice con coclea estraibile e pannello dei comandi in digitale. Questa macchina si differenzia sul mercato delle temperatrici continue per un nuovo sistema brevettato che consente l'estrazione della coclea temperante in pochi minuti. I vantaggi di utilizzo di questa nuova macchina sono innumerevoli, in primo luogo la possibilità di inserire granella di nocciola, grù di cacao, frutta candita e qualsivoglia prodotto all'interno del cioccolato per consentirne l'aromatizzazione. Temperatrice ideata per soddisfare al meglio le esigenze del medio/grande laboratorio, risulta essere un ottimo connubio tra versatilità d'impiego ed economicità di esercizio. Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

- Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz
- Tavola vibrante riscaldata: 220 V 24 V
- Accessori: RS200/RS200L/RS250, piastra di colaggio, ricopritore per tartufi, Tun 300/400, Tun 200/250, Mould loader 175, Moulding line 275, Automatic truffle
- Possibilità di rimozione della coclea per un rapido lavaggio interno della macchina

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 3,5 Kw - 16 A - 5 poli
Capacità vasca: 60 Kg
Produzione oraria: 200 Kg
Gruppo refrig: 3000 frigoriferie/h
Ingombro: h. 1560 mm, l. 650 mm, p. 1100 mm
con tavola vibrante: l. 1060 mm
con RS200: l. 1740 mm