



Machine à tempérer le chocolat professionnelle
La trempeuse modèle CENTO reprend les caractéristiques innovantes des modèles TOP EX e FUTURA EX tout en augmentant considérablement la capacité de production, grâce à sa cuve de 100 kg. Il est ainsi possible de la coupler avec un tunnel d'une largeur de 600 m max.

Vis non extractible..

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité cuve
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 770x1320x1580
[kg] 350
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 100
4

Caractéristiques du système de refroidissement

Groupe de refroidissement
Gaz réfrigérant
Quantité de gaz réfrigérant
Liquide de refroidissement:
70% eau, 30% glycol sans phosphate

[Fr/h] 4800
R448A
[g] 800
[l] 6,25

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Tension auxiliaire
Degré de protection de l'enveloppe
Type de connexion : prise industrielle

[kW] 4,5
[VAC] 400 / 220
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 pôles

Caractéristiques du processus

Rapport de réduction de réservoir
Tours maximum de l'agitateur
Production horaire

1:64
[rpm] 21,5
[kg/h] 300

