



Machine à tempérer le chocolat professionnelle  
 Cette nouvelle version, avec vis amovible et dotée de toute la technologie moderne, pour une performance optimale:

commandes électroniques et panneau de commande digital à affichage numérique, est polyvalente et économique. Equipement de série complet avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de control pour le flux de chocolat, doseur volumétrique.

Nettoyage facile de la machine; la vis sans fin démontable permet l'utilisation de chocolat avec inclusions (grains de noisettes, grué de cacao,..) ou aromatisé. Dotée d'une puissance de refroidissement importante, cette machine sera capable de tempéré et de maintenir à température les masses dans les conditions les plus extrêmes.

**Caractéristiques mécaniques**

Dimensions hors tout	[mm] (LxWxH) 500x1000x1560
Poids à vide	[kg] 190
Matériel en contact avec les aliments	inox AISI 304 L
Joints	PTFE
Capacité cuve	[kg] 35
Nb de roues pivotantes	4

**Caractéristiques du système de refroidissement**

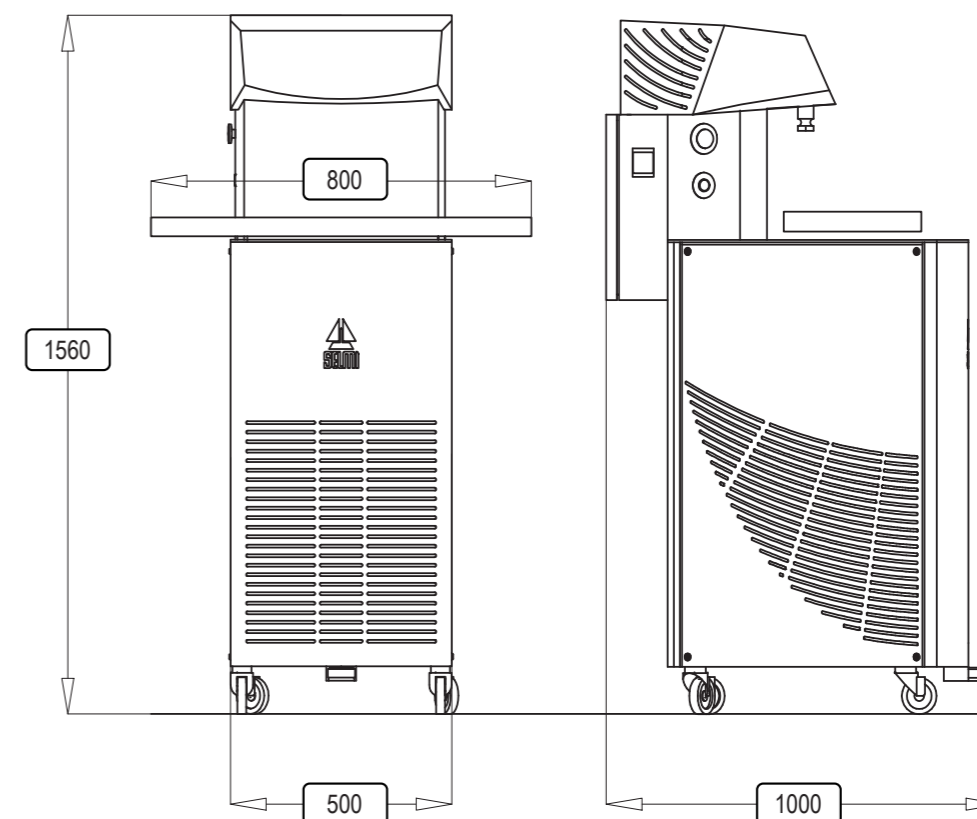
Groupe de refroidissement	[Fr/h] 2200
Gaz réfrigérant	R452A
Quantité de gaz réfrigérant	[g] 600
Liquide de refroidissement:	[l] 4,2
70% eau, 30% glycol sans phosphate	

**Caractéristiques électriques**

Puissance totale installée	[kW] 2,5
Tension d'alimentation	[VAC] 400 / 220
Nombre de phases	1* / 3
Fréquence	[Hz] 50 / 60
Tension auxiliaire	[Vdc] +24
Degré de protection de l'enveloppe	IP65
Type de connexion : prise industrielle	16A - 5 pôles

**Caractéristiques du processus**

Rapport de réduction de réservoir	1:60
Tours maximum de l'agitateur	[rpm] 23
Production horaire	[kg/h] 170



\* optionnelle  
 Ces données peuvent évoluer en fonction des conditions d'installation demandées en phase contractuelle. Pour les données correctes, se référer à la plaque située à l'intérieur du panneau électrique.