



Machine à tempérer le chocolat professionnelle
Tempéreuse à chocolat professionnelle Plus Ex, avec vis sans fin amovible et panneau de commande numérique..

Parmi ses caractéristiques :
Polyvalence d'utilisation et économie d'exploitation.
Doseur volumétrique, pédale de commande du débit de chocolat. Table vibrante chauffée à basse tension.

Les avantages de l'utilisation de cette machine sont innombrables, en premier lieu la possibilité d'insérer dans le chocolat des amandes de noisettes, du gruë de cacao et tout autre produit pour permettre l'aromatization.

Caractéristiques mécaniques

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

[mm] (LxWxH) 500x1000x1470
[kg] 168
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 24
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] 1100
R452A
[g] 410
[l] 2,5

Caractéristiques électriques

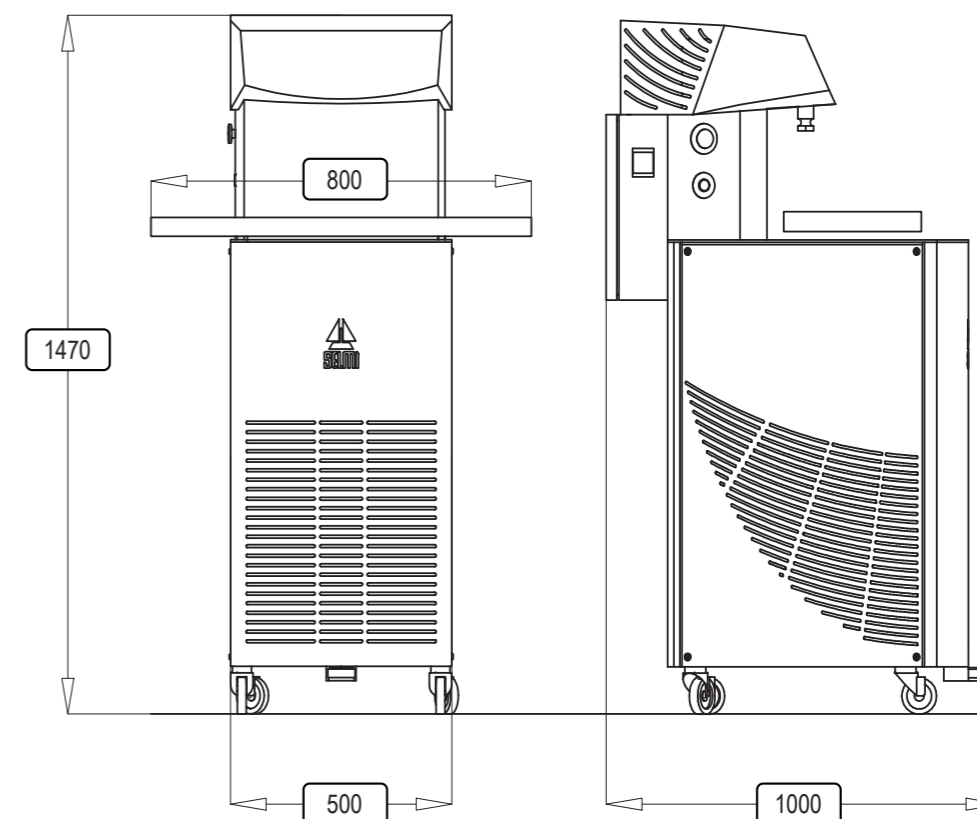
Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Tension auxiliaire
Degré de protection de l'enveloppe
Type de connexion : prise industrielle

[kW] 1,6
[VAC] 400 / 220
1* / 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

1:60
[rpm] 23
[kg/h] 90



* 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.