



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.

Cette tempéreuse conçue pour les laboratoires de taille importante, est la combinaison idéale entre polyvalence et économies de fonctionnement.

Caractéristiques mécaniques

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

[mm] (LxWxH) 600x1100x1565
[kg] 224
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 60
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] 3000
R452A
[g] 860
[l] 4,2

Caractéristiques électriques

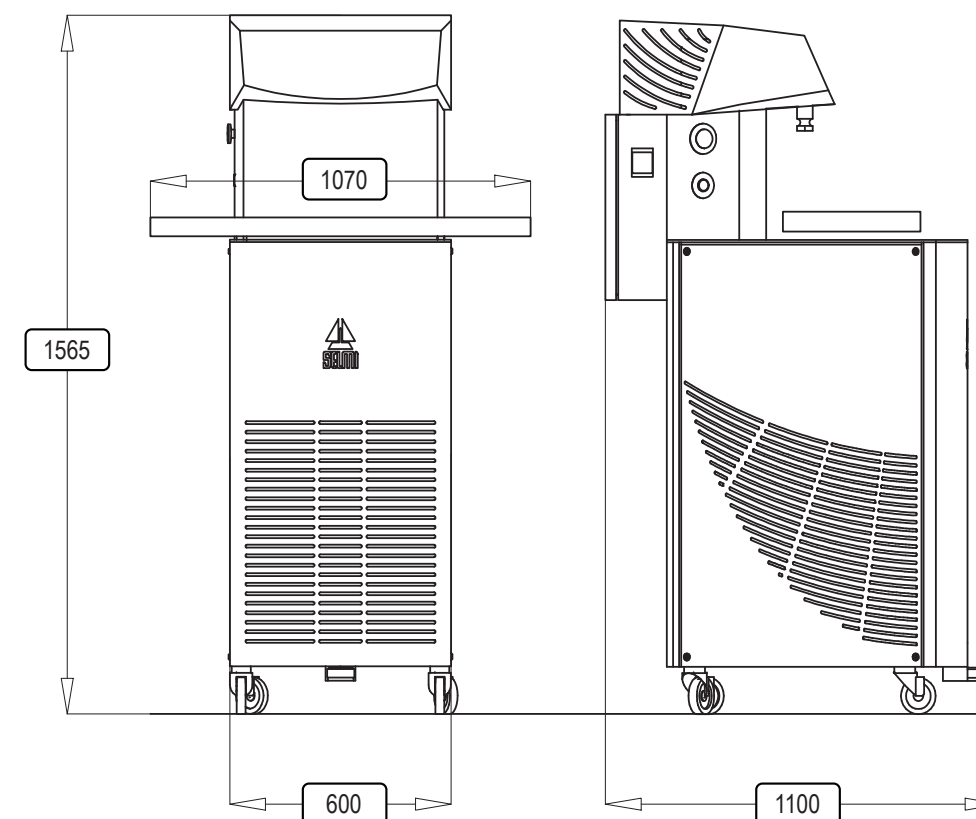
Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Tension auxiliaire
Degré de protection de l'enveloppe
Type de connexion : prise industrielle

[kW] 3,5
[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

1:70
[rpm] 20
[kg/h] 200



* 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.