

Temperówka T35

Tempering machine T35

DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 50 kg,
- Programowane dozowanie pedalem
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i ślimaka
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Agregat chłodniczy z wymuszonym układem chłodzenia powietrza
- Podgrzewany stół wibrujący
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Trójfazowy 5-biegunowy (Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 710 mm (ze stołem 880) x 880 x h 1350.



T35 con carrello di ricopertura
T35 with enrobing belt

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 50
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350

