Temperówka T20

DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 24 kg,
- Programowane dozowanie pedałem
- 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 2,2 Trójfazowy 5-biegunowy (Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 560 mm (ze stołem 740) x760x h 1330.

T20 z pasem oblewającym

T20 with enrobing belt

Tempering machine T20

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 24
- 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 2,2 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 560 (with table 740) x 760 x h 1330