

# Temperówka T8

# Tempering machine T8

## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 9 kg,
- Programowane dozowanie pedałem
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i śruby Archimedeusza
- Programowalny ON / OFF
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Podgrzewany stół wibrujący
- Agregat chłodniczy z wymuszonym układem chłodzenia powietrza
- Volt 400 - Hz 50 - KW 0,7 Trójfazowy 5-biegunowy (Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 360 mm (ze stołem 700) x450 x h 1040.



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 9
- Programmable pedal doser
- Heated Chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- 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 0,7 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 360 (with table 700) x 450 x h 1040

