



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T20

TEMPERING MACHINE T20



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 24 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesa
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Precyzyjna kontrola temperatur za pomocą termostatu
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Zasilanie 400 V - Hz 50 - kW 2.2 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 560 (740 ze stołem) x 760 x 1330
- Podwójny zbiornik do grzania olejem termicznym

eng / 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
- Double tank for diathermic oil heating system

jakość, wydajność,
funkcjonalność

560X760
h 1330

pojemność zbiornika 24 kg