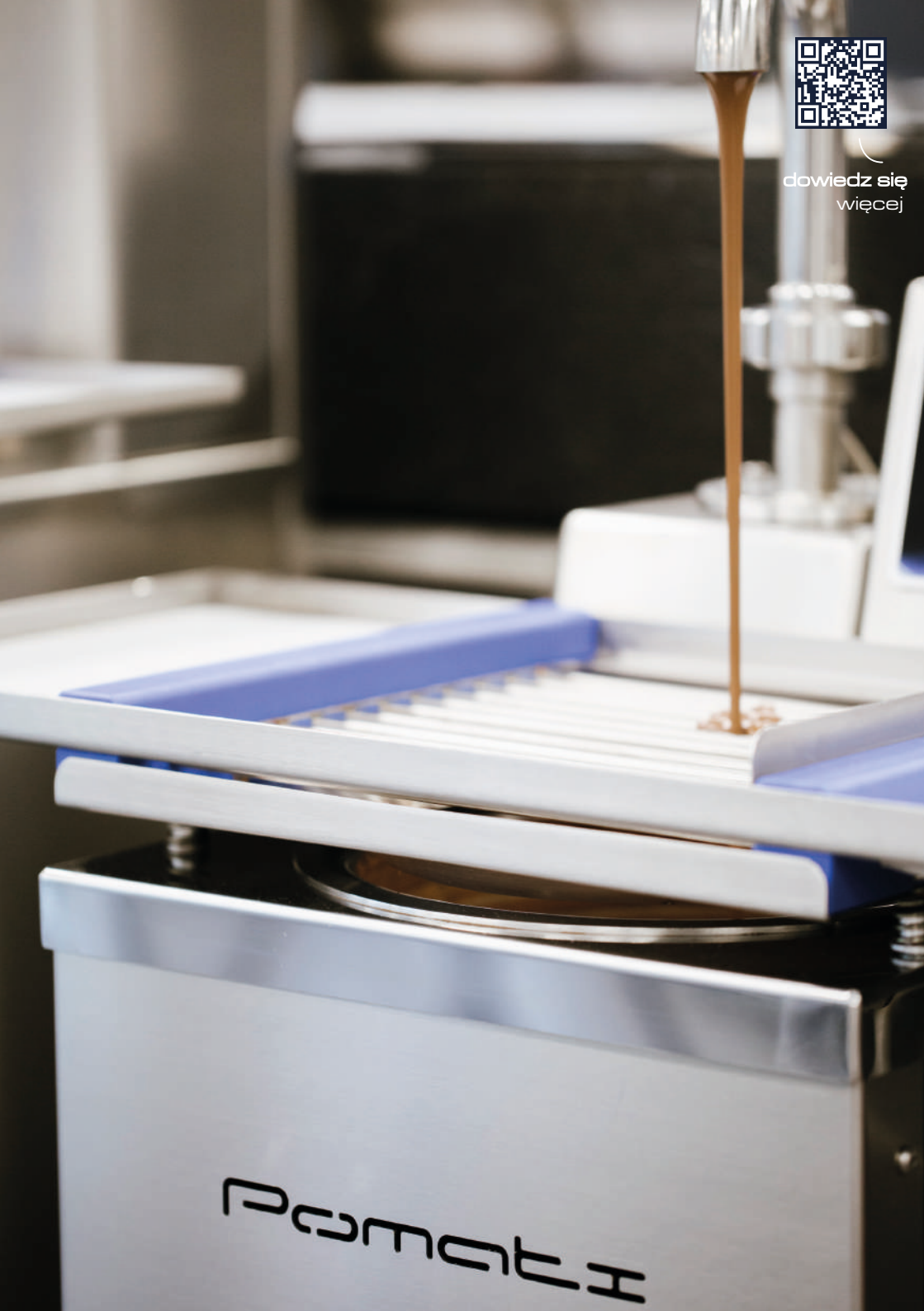




dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKI

TEMPERÓWKA T5

TEMPERING MACHINE T5



dowiedz się
więcej

07
temperówki

cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień



właściwości techniczne

- Pojemność zbiornika 5 kg
- Podgrzewany zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę oraz śruby Archimedesa
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- Śruba archimedesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady,
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Precyzyjny termostat do kontroli temperatury
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Zasilanie 240 V – jednofazowe Hz 50 – kW 0,4
- Wymiary mm 480 x 450 x h 390

technical characteristics

- Tank capacity Kg 5
- Heated chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- Removable Archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Backflow to discharge the chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Volt 240 – Hz 50 – KW 0,4 Single-phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 480 x 450 x h 390

Najmniejsza stołowa maszyna
do ciągłego temperowania

Pojemność zbiornika 5kg

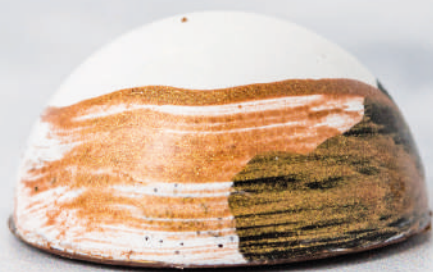
akcesoria/ accessories

stół wibracyjny / vibrating table

wózek/ cart



dowiedz się
więcej



TEMPERÓWKA T8

TEMPERING MACHINE T8



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 9 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesesa
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedesesa 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 0.7 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 360 (700 ze stołem) x 450 x h 1040

eng / 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 chang 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

idealny pomocnik do twojej
cukierni

pojemność zbiornika 9 Kg

360X450 h
1040

podgrzewany
zbiornik na
czekoladę z
termostatem



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T10

TEMPERING MACHINE T10



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 13 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesa
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- 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 1.5 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 440 (740 ze stołem) x 720 x h 1310
- Podwójny zbiornik do ogrzewania olejem termicznym

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 13
- 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 1,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 440 (with table 740) x 720 x h 1310
- Double tank for diathermic oil heating system

idealny pomocnik do twojej
cukierni

pojemność zbiornika 9 Kg

440x720
h 1310

podgrzewany
zbiornik na
czekoladę z
termostatem



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



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T35

TEMPERING MACHINE T35



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 50 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 3.5 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 710 (880 ze stołem) x 880 x 1350
- Podwójny zbiornik do ogrzewania olejem termicznym
- Pompa o zmiennej prędkości

eng / 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
- Double tank for diathermic oil heating system
- variable speed pump

maszyna do temperowania o
dużej pojemności zbiornika

710X880
h 1350

moc
3,5 KW

pojemność zbiornika 50 Kg