

® PATENT
top ex
60 KG TANK CAPACITY

TEMPEREUSE
AUTOMATIQUE
CONTINUE

PATENT
EX[®]
GENERATION



Adaptée pour l'artisan chocolatier
comme pour le laboratoire
semi-industriel

Tempérage de 60 kg de chocolat
en 14 minutes environ

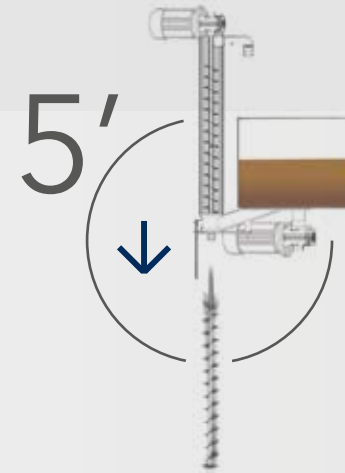
Extrêmement polyvalente, elle s'adapte
en quelques minutes sur un tunnel
d'enrobage Tun 200/250, tun 300/400,
ou bien sur un le Mould loader 175
et le Moulding line 275

Grâce à sa production horaire excep-
tionnelle, elle rivalise sans complexe
avec des machines concurrentes de
beaucoup plus grandes dimensions

Cette nouvelle version, avec vis amovible et dotée de toute la technologie moderne, pour une performance optimale: commandes électroniques et panneau de commande digital à affichage numérique, est polyvalente et économique. Equipement de série complet avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de control pour le flux de chocolat, doseur volumétrique. Nettoyage facile de la machine; la vis sans fin démontable permet l'utilisation de chocolat avec inclusions (grains de noisettes, grué de cacao,..) ou aromatisé. Cette tempereuse conçue pour les laboratoires de taille importante, est la combinaison idéale entre polyvalence et économies de fonctionnement.

- Possibilité de modification à 220 V triphasés - 50/60 Hz
- Table vibrante réchauffée : 220 V 24 V
- Accessoires: RS200/RS200L/RS250, plaque de coulage, tapis pour truffes, Tun 300/400, Tun 200/250, Mould loader 175, Moulding line 275, Automatic truffle
- Possibilité d'enlever la vis de transfert pour un lavage interne rapide de la machine

VIS AMOVIBLE EN 5 MINUTES



Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 3,5 Kw 16 A - 5 pôles
Capacité cuve: 60 Kg
Production horaire: 200 Kg
Groupe réfrigérant: 3000 frigories/h
Encombrement: h. 1560 mm, l. 650 mm, p. 110 mm
avec table vibrante: l. 1060 mm
avec R200: l. 1740 mm