

MACHINE TEMPÉREUSE T400



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système à bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 25 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.

Plaquage en acier AISI304

Chambre de coulée chauffée avec résistances de chauffage par infrarouge (en option).

Glissières d'écoulement chauffé

Capacité de la cuve : 25 kg.

Capacité horaire : 90 kg/h.

Puissance : 3,2 kW

Voltage : 230/400V - 50Hz (60Hz sur demande)

Dimensions : 570x740x1560h mm.