

MACHINE TEMPÉREUSE T500



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au 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 45 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. 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 : 45 kg.

Capacité horaire : 170 kg/h.

Puissance : 4,3 kW

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

Dimensions: 680x920x1650h mm.