

MACHINE TEMPÉREUSE DIVA12 (vitesse du chocolat en sortie réglable)



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 contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée.

La cuve, d'une capacité de 12 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.

La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'un type de chocolat à l'autre

Plaquage en acier AISI304.

Capacité de la cuve : 12 kg.

Capacité horaire : 60 kg/h.

Glissière d'écoulement chauffé

Puissance : 1,9 kW

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

Dimensions : 440x690x1570h mm.