

MACHINE TEMPÉREUSE T240 (VITESSE DU CHOCOLAT EN SORTIE :FIXE)



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 8 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 pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.

Plaquage en acier AISI304

Capacité de la cuve : 8 kg.

Capacité horaire : 35 kg/h.

Puissance : 1,9 kW

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

Dimensions : 440x600x1500h mm.