



Atemperadora de chocolate profesional

Nueva versión de la máquina templadora con bomba de tornillo extraíble y panel de control digital. Esta máquina se destaca en el mercado debido a su nuevo sistema patentado que permite el desmontaje del sinfín en pocos minutos. Las ventajas de esta nueva máquina templadora son innumerables, principalmente la posibilidad de insertar avellanas picadas, granos de cacao picado y cualquier otro producto deseado para agregar aroma al chocolate.

En situaciones en las que se requiere un procesamiento especial, esta máquina es capaz de mantener la cristalización incluso a temperaturas de templado considerablemente más bajas que de costumbre. Versátil y con bajos costes de funcionamiento.

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Capacidad del tanque
Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 500x1000x1560
[kg] 190
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 35
4

Características del sistema de refrigeración

Grupo de enfriamiento
Gas refrigerante
Cantidad de gas refrigerante
Refrigerante
70 % agua, 30 % glicol sin fosfatos

[Fr/h] 2200
R452A
[g] 600
[l] 4,2

Características eléctricas

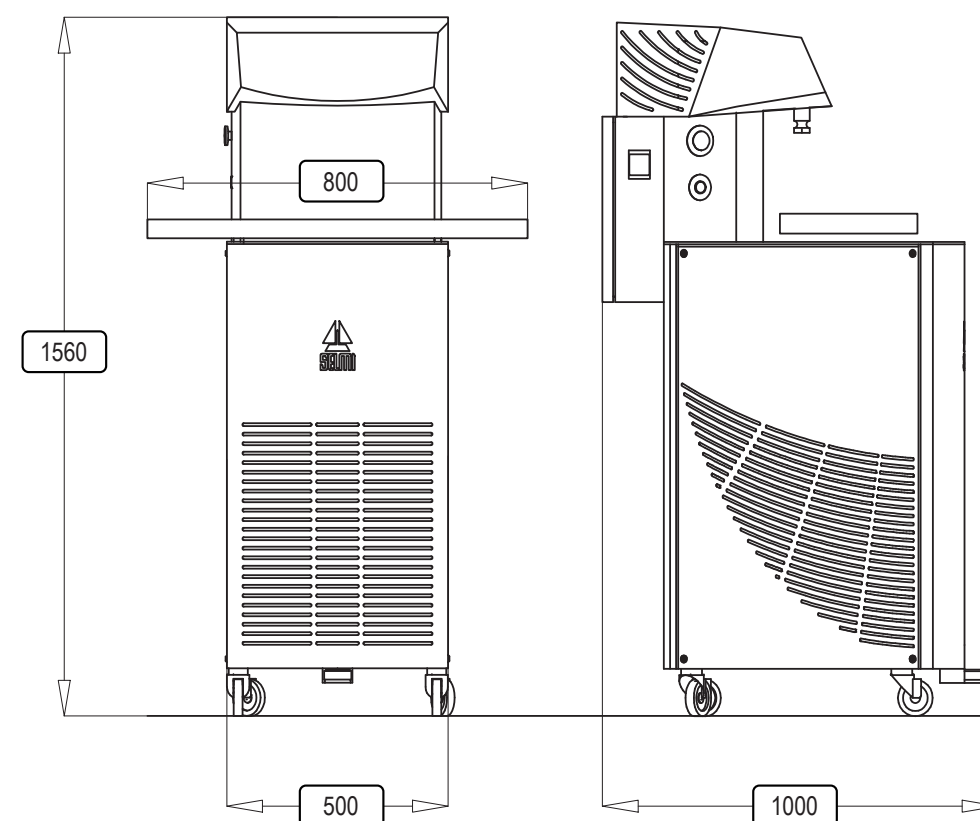
Potencia total instalada
Tensión de alimentación
Número de fases
Frecuencia
Tensión auxiliar
Grado de protección
Conexión: enchufe industrial

[kW] 2,5
[VAC] 400 / 220
1* / 3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poles

Características del proceso

Relación de reductor de tanque
Revoluciones máximas del agitador
Producción por hora

1:60
[rpm] 23
[kg/h] 170



* opzionale

I dati possono differire in base alle condizioni di installazione richieste in fase di contratto o da specifiche del cliente. Per i dati corretti fare riferimento alla targa posta all'interno del quadro elettrico.