



Atemperadora de chocolate profesional
Nueva versión sinfín extraíble y panel de control digital.

Versátil con bajos costes de funcionamiento.

Las ventajas de esta máquina son innumerables, sobre todo la posibilidad de insertar avellanas picadas, grano de cacao picado y cualquier otro producto deseado para agregar aroma al chocolate.

Dispensador volumétrico con pedal para controlar el flujo de chocolate.

Mesa vibratoria calefactada a baja tensión.

Características mecánicas

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

[mm] (LxWxH) 500x1000x1470
[kg] 168
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 24
4

Características del sistema de refrigeración

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

[Fr/h] 1100
R452A
[g] 410
[l] 2,5

Características eléctricas

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

[kW] 1,6
[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] 90

