



Atemperadora de chocolate profesional
Rapidez en la disolución y temperado del chocolate.

Medidas compactas.

Baja tensión, mesa vibratoria calefactada.

Fácil limpieza de la máquina.

Dosificación volumétrica, pedal para controlar el flujo del chocolate.

Unidad de refrigeración en circuito cerrado con un intercambiador de calor a contracorriente.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro

Peso a vuoto

Materiale a contatto con alimenti

Materiale guarnizioni

Capacità vasca

N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 380x850x1470

[kg] 135

inox AISI 304 L

PTFE

[kg] 12

4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante

Gas refrigerante

Quantità gas refrigerante

Liquido refrigerante

70% acqua, 30% glicole senza fosfati

[Fr/h] 900

R452A

[g] 500

[l] 1,7

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata

Tensione alimentazione

Numero fasi

Frequenza

Tensione ausiliari

Grado di protezione involucro

Tipo di collegamento: spina industriale

[kW] 1

[VAC] 400 / 220

1* / 3

[Hz] 50 / 60

[Vdc] +24

IP65

16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca

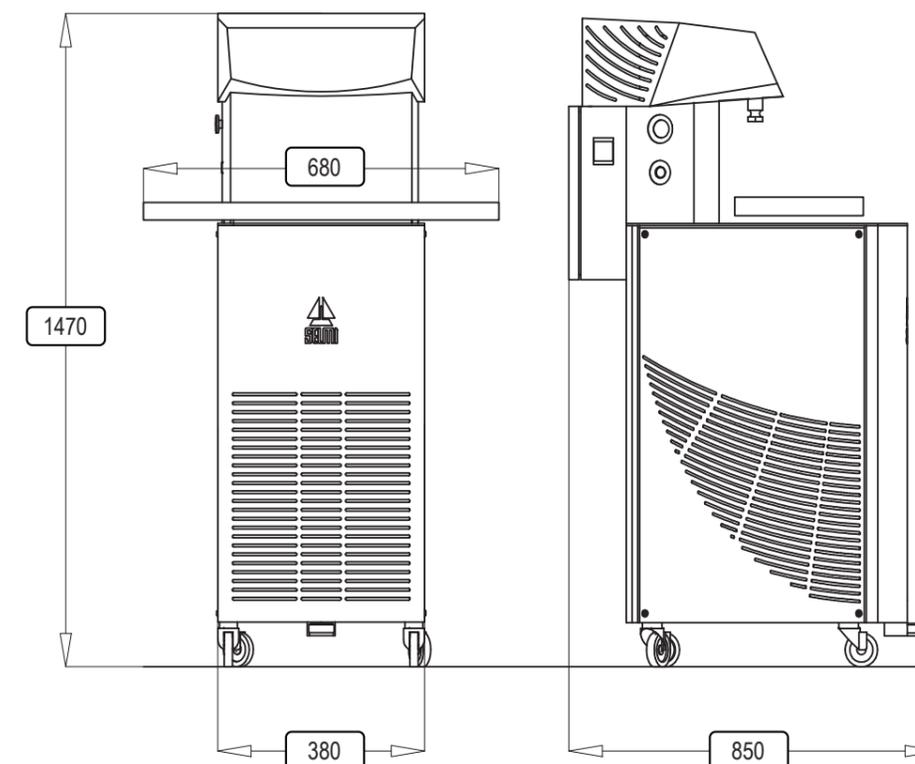
Giri massimi agitatore

Produzione oraria

1:50

[rpm] 27,6

[kg/h] 55



* 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.