



Nuevo modelo! Diseño renovado, con una gran abertura superior que hace que el tanque sea completamente accesible y desinfectable. Es posible ordenar la máquina con un vertedor de suministro del chocolate lateral a la derecha y a la izquierda.

Calentamiento del tanque a seco. Solo requiere fuente de alimentación.

Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304. El mezclador puede ser operado en modo continuo o intermitente con temperaturas programables y mezcla programada. El calentamiento del depósito y del conducto de salida están termorregulados por separado.

Bomba integrada para el suministro de las máquinas correspondientes.

Características mecánicas

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

[mm] (LxWxH) 880x1000x1350
[kg] 380
inox AISI 304 L
PTFE
200 kg
4

Características eléctricas

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

[kW] 4
[VAC] 400 / 220
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poles

Características del proceso

Relación de reductor de tanque
Revoluciones máximas del agitador

1:100,2
[rpm] 14,6

