



Machine à tempérer le chocolat professionnelle
Fusion et tempérage rapide du chocolat.
Dimensions compactes pour un encombrement minimum.

Equipement de série complet, avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de control pour le flux de chocolat, doseur volumétrique.

Nettoyage facile de la machine: la vis sans fin démontable permet l'utilisation de chocolat avec inclusions (grains de noisettes, grué de cacao...) ou aromatisé. Unité de refroidissement à circuit fermé avec échangeur thermique à contre-courant et groupe frigorifique.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité cuve
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 380x850x1470
[kg] 137
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 12
4

Caractéristiques du système de refroidissement

Groupe de refroidissement
Gaz réfrigérant
Quantité de gaz réfrigérant
LLiquide de refroidissement:
70% eau, 30% glycol sans phosphate

[Fr/h] 900
R452A
[g] 500
[l] 1,7

Caractéristiques électriques

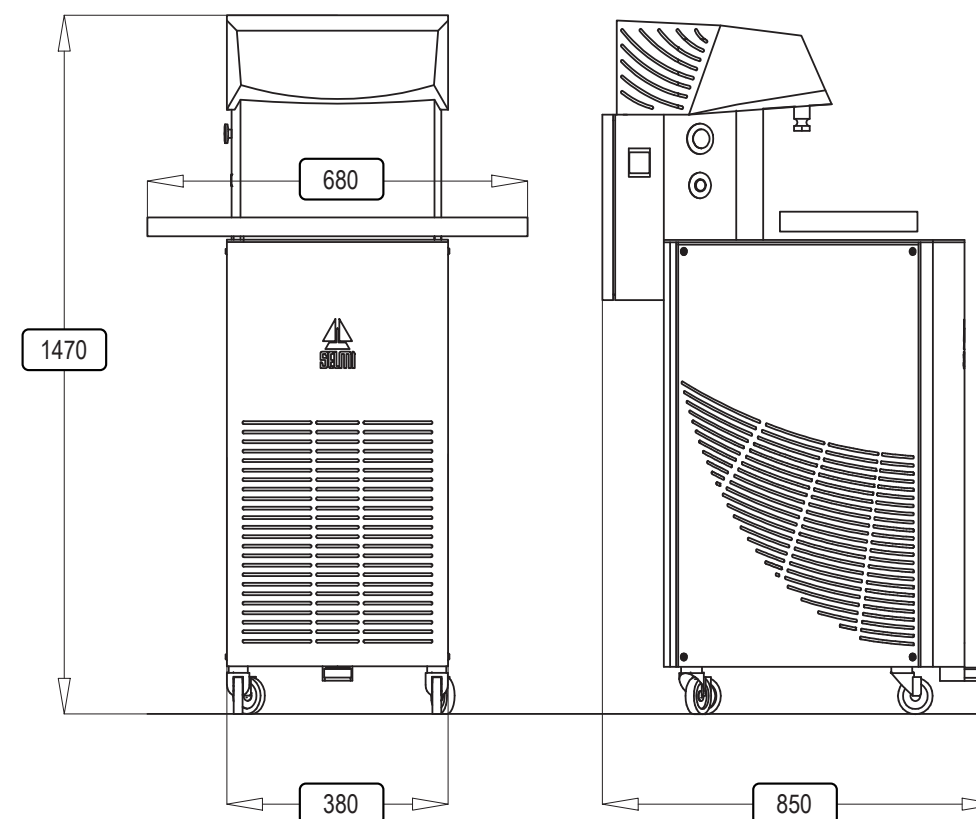
Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Tension auxiliaire
Degré de protection de l'enveloppe
Type de connexion : prise industrielle

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

Caractéristiques du processus

Rapport de réduction de réservoir
Tours maximum de l'agitateur
Production horaire

1:50
[rpm] 27,6
[kg/h] 55



* optionnelle

Ces données peuvent évoluer en fonction des conditions d'installation demandées en phase contractuelle. Pour les données correctes, se référer à la plaque située à l'intérieur du panneau électrique.