TEMPÉREUSE ENROBEUSE

PRIMA

Tempéreuse pour chocolat

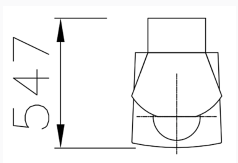
Prima est la tempéreuse continue verticale la plus accessible de la gamme, idéale pour les laboratoires professionnels à encombrement réduit. Elle est équipée de série d'une table vibrante chauffante spécifique pour deux moules, d'un doseur temporisé et du système d'inversion automatique de la vis sans fin qui facilite le nettoyage quotidien et la vidange du produit. Elle peut être équipée du chariot d'enrobage pour enrober des produits de petite pâtisserie pour des productions rapides et professionnelles.



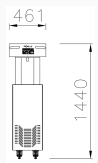
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité de la cuve	**10 kg**
Type	**Conche**
Consommation et tension	**1,3 kW 380V/220V, 50Hz ou 60Hz, Triphasée ou Monophasée**
Dimensions	**80 x 545 x 1440 h mm**
Poids	**110 kg**

DESSIN TECHNIQUE dimensions en mm



VUE DE DESSUS



VUE DE FACE

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis

Via Machiavelli n°15/17 - LEGNANO (MI) ITALY · Tel. +39 0331.464654 - Fax (+39) 0331.464886 · Email: fbm@boscolo.it