



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T35

TEMPERING MACHINE T35



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 50 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesa
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Precyzyjna kontrola temperatur za pomocą termostatu
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Zasilanie 400 V - Hz 50 - kW 3.5 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 710 (880 ze stołem) x 880 x 1350
- Podwójny zbiornik do ogrzewania olejem termicznym
- Pompa o zmiennej prędkości

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 50
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350
- Double tank for diathermic oil heating system
- variable speed pump

maszyna do temperowania o
dużej pojemności zbiornika

710X880
h 1350

moc
3,5 KW

pojemność zbiornika 50 Kg