

TEMPERÓWKA T5

TEMPERING MACHINE T5



07

temperówki

dowiedz się
więcej

cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień



właściwości techniczne

- Pojemność zbiornika 5 kg
- Podgrzewany zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę oraz śruby Archimedesa
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- Śruba archimedesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady,
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Precyzyjny termostat do kontroli temperatury
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Zasilanie 240 V - jednofazowe Hz 50 - kW 0.4
- Wymiary mm 480 x 450 x h 390

technical characteristics

- Tank capacity Kg 5
- Heated chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- Removable Archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Backflow to discharge the chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,4 Single-phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 480 x 450 x h 390

Najmniejsza stołowa maszyna
do ciągłego temperowania

Pojemność zbiornika 5kg

akcesoria/ accessories

stół wibracyjny / vibrating table

wózek/ cart