

TEMPERÓWKA SL30

TEMPERING MACHINE SL30



dowiedz się
więcej



cykl temperowania
utrzymywany przez cały
dzień

właściwości techniczne

- Konstrukcja z przetworzonej stali nierdzewnej AISI 304
- Wyjmowana śruba archimedesa do czyszczenia i wymiany czekolady
- Panel sterowania z ekranem dotykowym
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany stół wibracyjny
- **Zbiornik z ogrzewaniem wielostrefowym**
- Niezależne ogrzewanie śruby archimedesa
- Agregat chłodniczy z wzmocnionym obiegiem zimnego powietrza
- **Możliwość temperowania z wykorzystaniem temperatury pośredniej**
- **Możliwość ustawienia trybu nocnego w celu utrzymania odpowiednich parametrów**
- Bezpośrednie podłączenie pasa do oblewania
- Bezpośrednie podłączenie pneumatycznej płyty dozującej
- Pojemność zbiornika 30 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

- Structures in recycled food-grade AISI 304 stainless steel;
- Removable auger for cleaning and changing chocolate;
- Touch screen control panel
- Reversal cycle for chocolate unloading;
- Pedal dispenser with timer programmable;
- Heated vibrating table;
- **Tank with multi-zone heating;**
- Independent screw heating;
- Refrigeration unit with forced cooling air;
- **Possibility of tempering with stage of intermediate temperature;**
- **Ability to post a night mode to preserve the product's properties;**
- Direct connection of coating belt;
- Direct connection of dosing plate pneumatics;
- Tank capacity 30 kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

512 (ze stołem 740) x 765 x

h 1432 mm

pojemność zbiornika 30 Kg

moc
1,6 kW

-35% mniej zużycia
w porównaniu do średniej rynkowej