

TEMPERÓWKA SL50

TEMPERING MACHINE SL50



dowiedz się
więcej

21 — temperówki

cykl temperowania
utrzymywany przez cały
dzień



właściwości techniczne

- Konstrukcja z przetworzonej stali nierdzewnej AISI 304
- Wyjmowana śruba archimedesza 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 archimedesza
- 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 50 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 for chocolate unloading;
- Pedal dispenser with timer programmable;
- Heated vibrating table;
- Chocolate tub 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 product's properties;
- Direct connection of coating trolley;
- Direct connection of dosing plate pneumatics;
- Tank capacity 50 kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

512 (ze stołem 860) x 825 x

h 1432 mm

pojemność zbiornika 50 Kg

moc
2 KW

-35% mniej zużycia
w porównaniu do średniej rynkowej