

Temperatrice T35

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 44
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Tavolo vibrante riscaldato
- Volt 200/400 – Hz 50/60 – KW 3,5 Trifase 5 poli
- Dimensioni mm 710 (con tavolo 880) x 880 x h 1350



T35 con carrello di ricopertura
T35 with enrobing belt

Tempering machine T35

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 44
- 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 200/400 – Hz 50/60 – KW 3,5 Three-phase 5 poles
- Dimensions mm 710 (with table 880)x 880 x h 1350

