

# Temperatrice T8

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 8
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Accensione e spegnimento programmabili
- 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 0,70 Trifase 5 poli
- Dimensioni mm 360 (con tavolo 700)x 450 x h 1040



# Tempering machine T8

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 8
- Programmable pedal doser
- Heated Chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- 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 0,70 Three-phase 5 poles
- Dimensions mm 360 (with table 880)x 450 x h 1040

