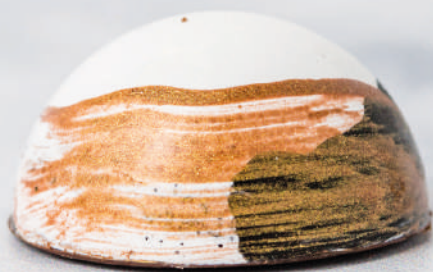




dowiedz się
więcej



TEMPERÓWKA T8

TEMPERING MACHINE T8



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 9 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedes
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedes
- Precyzyjna kontrola temperatur za pomocą termostatu
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Zasilanie 400 V - Hz 50 - kW 0.7 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 360 (700 ze stołem) x 450 x h 1040

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 9
- 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 400 - Hz 50 - KW 0,7 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 360 (with table 700) x 450 x h 1040

idealny pomocnik do twojej
cukierni

pojemność zbiornika 9 Kg

360X450 h
1040

podgrzewany
zbiornik na
czekoladę z
termostatem