

# TEMPERATRICE SL30

TEMPERING MACHINE SL30



tell me  
more

the tempering  
cycle is maintained  
throughout the day



## ita / caratteristiche tecniche

- Strutture in acciaio inox AISI 304 alimentare riciclato;
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato;
- Pannello comandi touch screen
- Inversione di marcia per scarico cioccolato;
- Dosatore a pedale con temporizzatore programmabile;
- Tavolo vibrante riscaldato;
- Riscaldamento coclea indipendente;
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzata ad aria;
- Possibilità di temperaggio con stadio di temperatura intermedio;
- Possibilità di impostare una modalità notturna per il mantenimento delle proprietà del prodotto;
- Collegamento diretto di carrello di ricopertura;
- Collegamento diretto di piastra di dosaggio pneumatica;
- Capacità vasca 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 (with table 740) x 765 x  
h 1432 mm

1,6 KW  
power

-35% consumption  
compared to the market average

tank capacity 30 Kg

# TEMPERATRICE SL50

TEMPERING MACHINE SL50



tell me  
more

the tempering  
cycle is maintained  
throughout the day



## ita / caratteristiche tecniche

- Strutture in acciaio inox AISI 304 alimentare riciclato;
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato;
- Pannello comandi touch screen
- Inversione di marcia per scarico cioccolato;
- Dosatore a pedale con temporizzatore programmabile;
- Tavolo vibrante riscaldato;
- Riscaldamento coclea indipendente;
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzata ad aria;
- Possibilità di temperaggio con stadio di temperatura intermedio;
- Possibilità di impostare una modalità notturna per il mantenimento delle proprietà del prodotto;
- Collegamento diretto di carrello di ricopertura;
- Collegamento diretto di piastra di dosaggio pneumatica;
- Capacità vasca 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 (with table 860) x 825 x  
h 1432 mm

2 KW  
power

-35% consumption  
compared to the market average

tank capacity 50 Kg