

Temperówka T5



DANE TECHNICZNE

- Pojemność zbiornika 5 kg,
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i śruby Archimedesa
- Programowalny ON / OFF
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Agregat chłodniczy z układem chłodzenia powietrza
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,7 Jednofazowy
(Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 480 x 450 x h 390.

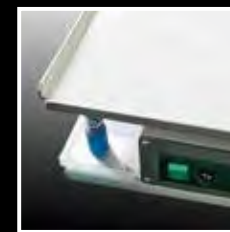
**NAJMNIJSZA TEMPERÓWKA
NASTOLNA DO PRACY CIĄGŁEJ**

Tempering machine T5

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Tank capacity Kg 5
- Heated chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- Removable Archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Backflow to discharge the chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,4 Single-phase
(special voltages on request)
- Dimensions mm 480 x 450 x h 390

**THE SMALLEST DESK
TEMPERING MACHINE
IN CONTINUOUS**



OPCJA
Stół wibrujący
Vibrating table

