



OBLEWARKA S35

ENROBING MACHINE S35



właściwości techniczne

- Stalowa konstrukcja AISI 304
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany zbiornik z termostatem
- Pompa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Pompa o zmiennej prędkości obrotowej
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Termostat do precyzyjnej kontroli temperatury
- Napięcie 400 HZ 50 KW 3,5 trzyczasowe (inne napięcia niestandardowe na zamówienie)
- Wymiary mm 710 (ze stołem 880) x 880 x h 1350
- Pojemność zbiornika 50kg

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Completely removable pump
- Variable speed pump
- Backflow to discharge chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Volt 400 - Hz 50 - AW 3,5 Three - phase 5 poles (Special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350
- Tank capacity: 50 kg

oblewarka o największej
pojemności zbiornika

pojemność
50 kg

710x880
h 1350

3,5 KW
moc