

Kocioł do podgrzewania czekolady S150

Kocioł ma za zadanie rozpuścić i utrzymywać w danej temperaturze rozpuszczoną czekoladę, kremy, polewy itp...Urządzenie zostało wyposażone w pompę do kontrolowanej ekstrakcji produktu, sterowaną przyciskiem lub poprzez automatyczne zasilanie/pobieranie produktu z temperówki, za pomocą czujnika poziomu (opcjonalnie). Dostępne są również (opcjonalnie), przewody zasilające do innych maszyn, ogrzewane, z regulacją temperatury. Ciągły lub przerywany obrót mieszadła (programowalny).

Tank designed to melt and keep chocolate, cream, sauces... Equipped with pump for the extraction of the product controlled by button or for the automatic feeding in tempering machines using a level sensor. Feeding tubes (optional) to other machines, heated and temperature controlled. Programmable rotation, continuous or intermittent, of the stirrer.



DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej inox 304
- Podgrzewanie w kąpeli wodnej, sterowanej przez termoregulator
- Bieg wsteczny do czyszczenia przewodów
- Mieszadło i pompa wyciągane, ułatwiające szybkie mycie
- Kółka z hamulcem ułatwiające przemieszczanie
- Pojemność zbiornika 150 Kg
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 3,3
- Wymiary 900 x 900 x h 1100 mm

OPCJONALNIE

- Przewód zasilający inne urządzenia
- Podgrzewanie przewodu zasilającego
- Czujnik poziomu

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Frame and tank made entirely of steel inox 304
- Heating in a water bath controlled by thermo regulator
- Reverse for pipes cleaning
- Removable stirrer and pump for easy cleaning
- Wheels with brake for the handling
- Tank capacity Kg 150
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 3,3
- Dimensions mm 900 x 900 x h 1100

OPTIONALS

- Tube for feeding to other machines
- Heating for feeding tube
- Level sensor

