

Temperatrice T5

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità vasca Kg 5
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Accensione e spegnimento programmabili
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,4 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 480 x 450 x h 390

**LA PIÙ PICCOLA TEMPERATRICE
DA BANCO IN CONTINUO**

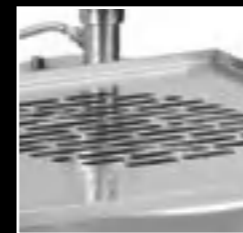


Tempering machine T5

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**



OPTIONAL
Tavolo vibrante
Vibrating table

