



Atemperadora de chocolate profesional
Rapidez en el disolución y temperado del chocolate.

Mesa vibratoria calefactada a baja tensión.

Fácil limpieza de la máquina gracias a la bomba de tornillo extraíble interna. Las ventajas de esta máquina son innumerables, sobre todo la posibilidad de insertar avellanas picadas, grano de cacao picado y cualquier otro producto para agregar aroma a nuestro chocolate.

Dispensador volumétrico, pedal para controlar el flujo de chocolate.

Sistema de refrigeración de circuito cerrado con intercambiador de contracorriente.

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Capacidad del tanque
N° de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 380x850x1470
[kg] 137
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 12
4

Características del sistema de refrigeración

Grupo de enfriamiento
Gas refrigerante
Cantidad de gas refrigerante
Refrigerante
70 % agua, 30 % glicol sin fosfatos

[Fr/h] 900
R452A
[g] 500
[l] 1,7

Características eléctricas

Potencia total instalada
Tensión de alimentación
Número de fases
Frecuencia
Tensión auxiliar
Grado de protección
Conexión: enchufe industrial

[kW] 1
[VAC] 400 / 220
1* / 3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poles

Características del proceso

Relación de reductor de tanque
Revoluciones máximas del agitador
Producción por hora

1:50
[rpm] 27,6
[kg/h] 55

