



Atemperadora de chocolate profesional  
 Nueva versión de la máquina templadora con sinfín extraíble y panel de control digital. Esta máquina se destaca en el mercado de máquinas continuas de templado debido a su nuevo sistema patentado que permite el desmontaje del sinfín en pocos minutos.

Las ventajas de esta nueva máquina son innumerables, sobre todo la posibilidad de insertar avellanas picadas, granos de cacao picado, frutas confitadas y cualquier otro producto deseado para agregar aroma al chocolate.

Esta máquina templadora fue diseñada para satisfacer mejor las necesidades de obradores medianos y grandes y es una excelente unión de versatilidad y bajos costos de operación.

Dispensador volumétrico con pedal para controlar el flujo de chocolate.  
 Mesa vibratoria calefactada a baja tensión.

**Características mecánicas**

Dimensiones	[mm] (LxWxH) 600x1100x1565
Peso	[kg] 224
Material en contacto con alimentos	inox AISI 304 L
Material de las juntas	PTFE
Capacidad del tanque	[kg] 60
Nº de ruedas pivotantes	4

**Características del sistema de refrigeración**

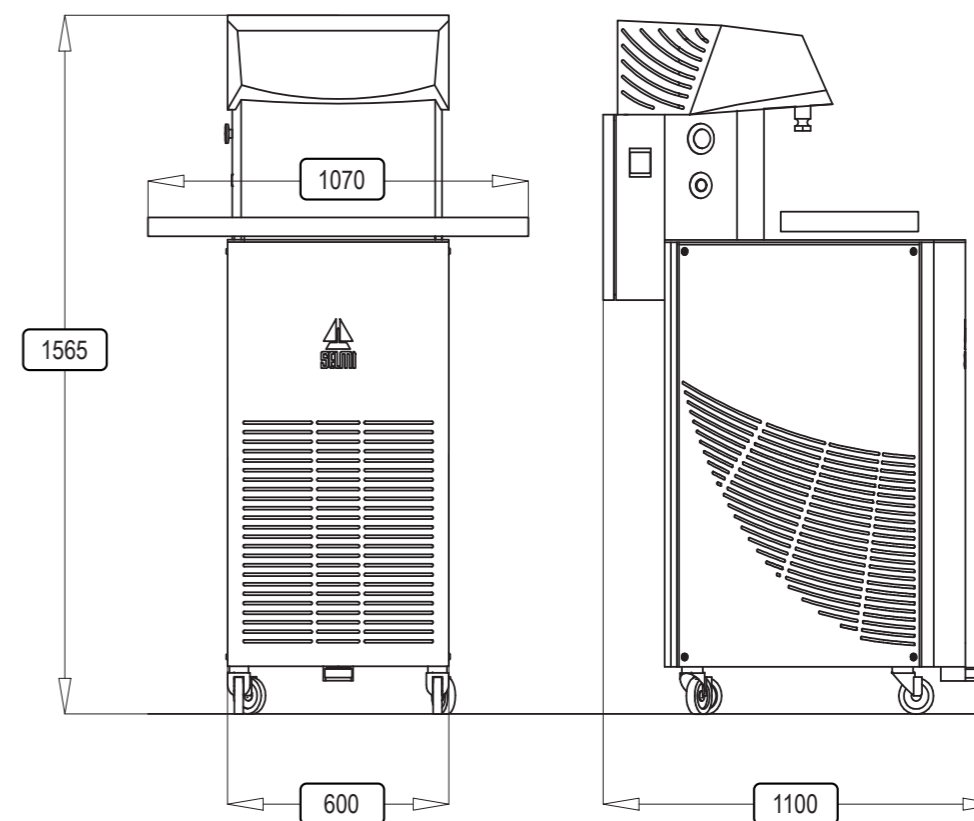
Grupo de enfriamiento	[Fr/h] 3000
Gas refrigerante	R452A
Cantidad de gas refrigerante	[g] 860
Refrigerante	[l] 4,2
70 % agua, 30 % glicol sin fosfatos	

**Características eléctricas**

Potencia total instalada	[kW] 3,5
Tensión de alimentación	[VAC] 400 / 220
Número de fases	1* / 3
Frecuencia	[Hz] 50 / 60
Tensión auxiliar	[Vdc] +24
Grado de protección	IP65
Conexión: enchufe industrial	16A - 5 polos

**Características del proceso**

Relación de reductor de tanque	1:70
Revoluciones máximas del agitador	[rpm] 20
Producción por hora	[kg/h] 200



\* opzionale  
 I dati possono differire in base alle condizioni di installazione richieste in fase di contratto o da specifiche del cliente. Per i dati corretti fare riferimento alla targa posta all'interno del quadro elettrico.