

PLUS

Temperatrice continua Kontinuierliche Temperier- und Dosiermaschine Templadora continua

ITA Nuova versione, con pannello dei comandi digitale. Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio. Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione. Possibilità di accessorizzare la macchina per la ricopertura con il dispositivo R200 o R200 Truffle e lo stampaggio a mezzo piastra di colaggio.

D Neue Version mit neuem digitalem Bedienfeld. Flexibel, effizient und ausbaufähig. Vibrationstisch mit mittigen Heizsystem. Volumetrische Dosieranlage mit Fußschalter. Diese Maschine kann man mit dem Überziehsystem R200 oder R200 Truffle sowie mit der Gießplatte zum kompletten Füllen einer Form ausgestattet werden. Als Komplettlinie auch als Plusline Tun 300 mit Kühlkanal lieferbar. 200 mm Bandbreite.

ES Nueva versión PLUS, con cuadro de mandos digital. Versatilidad de empleo y economicidad de uso. Dosificador volumétrico con pedales para el control del flujo de chocolate. Plancha vibratoria calentada de baja tensión. Posibilidad de equipar la máquina para el baño y el moldeado mediante placa de colada y bañadora R200.

Technical data:

Capacità vasca: 24 kg. Produzione oraria: 90 kg.

Assorbimento: 1.6 kW - trifase, 5 poli.

Gruppo refrigerante: 1100 frigorifici/h. **Ingombro:** h. 1450 mm., l. 480 mm. (l. 1730 mm. con nastro ricopritore R200), p. 760 mm.

Behälterkapazität: 24 kg. **Temperierleistung:** 90 kg.

Energiebedarf: 1.6 kW - Drehstrom, 5-polig.

Kühlanlage: 1100 Frigorifici/S. **Abmessung:** h. 1450 mm., b. 480 mm. (b 1730 mm inkl. Überziehband), t. 760 mm.

Capacidad recipiente: 24 kg. **Producción por hora:** 90 kg.

Absorción: 1.6 kW - trifásica, 5 polos.

Grupo refrigerante: 1100 frigorifici/h. **Dimensiones:** a. 1450 mm., a. 480 mm. (a. 1730 mm. con cinta de bañado R200), p. 760 mm.

