

ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ ГЛАЗИРОВОЧНАЯ МАШИНА Т 600

Описание оборудования

Автоматическая temperирующая машина непрерывного действия, предназначена для temperирования шоколада, начиная с плавления на водяной бане и заканчивая temperированием охлаждающим паром с холодильным компрессором.

Корпус машины и все детали соприкасающиеся с продуктом, полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

Емкость дежи составляет 80 кг.

Она оборудована миксером, который не дает шоколаду застыть.

Производительность машины достигает 320 кг temperированного шоколада в час.

Процесс temperирования осуществляется во время прохождения шоколада по шнековому насосу при помощи жидкости, охлаждаемой холодильным компрессором.

Используемая система позволяет непрерывно поддерживать шоколад расплавленным и идеально отtemперированным.

Извлекаемый шнек позволяет быстро и тщательно мыть для быстрого перехода от одного вида шоколада к другому.

Все функции машины управляются при помощи сенсорной панели управления через электронную плату: процесс плавления и temperирования, скорость глазировочной ленты-сетки, скорость работы шнекового насоса, скорость обдува.

Емкость дежи: 80 кг.

Производительность: 320 кг/час.

Установленная мощность: 6,4 кВт

Напряжение: 230/400 в - 50 Гц (60 Гц по запросу)

Размеры: 1460x1300x1710h

