ALimat TRemblay

TEMPÉREUSES MODÈLES T5 (5KG) - T8 (9KG)

TEMPÉRAGE TRÈS PRÉCIS

IDÉALES POUR LES PETITES PRODUCTIONS

VIDÉO

SCAN ME

Pomati® CHOCOLATE TECHNOLOGY

- Cadence T5: 15kg de chocolat tempéré à l'heure
- Cadence T8 : 27kg de chocolat tempéré à l'heure

Cristallisation parfaite en tempérage automatique en moins de 20 minutes
Un nettoyage rapide avec un accès très facile à la vis sans fin

Formation OFFERTE

PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

80, Rue Henri Farman 93297 Tremblay-en-France

(+33) 01 41 51 17 17

infos@alimat-tremblay.fr

PIÈCES DÉTACHÉES
+ de 10 000 en stock

SAV & ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE

Retrouvez-nous

TEMPÉREUSES MODÈLES T5 ET T8

DESCRIPTION

- Chauffage par ceinture chauffante électrique sur le fond et les côtés
- Refroidissement direct par groupe frigorifique à gaz R134A
- Tableau de commande digital :
  - Thermostat pour contrôle du chauffage de cuve
  - Thermostat pour contrôle du chauffage de la vis sans fin et de son refroidissement
  - 3 sondes de température : cuve, vis sans fin et contrôle du chocolat en sortie de coulée
- Agitateur de cuve démontable
- Interrupteur pour retour du chocolat de la vis sans fin dans la cuve après décristallisation
- Vis sans fin usinée haute qualité à double spirale et plus petite permettant d'avoir un meilleur flux de chocolat et un meilleur refroidissement. Entièrement démontable par le haut pour nettoyage
- Vanne de vidange à l'arrière de la machine

T5 CAPACITÉ CUVE 5 KG

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

36 kg

220 V – 0,4 KW

Avec plateau fixe : L480mm **x** P450mm
Avec tube de coulée : Ht 620 mm
Sans tube de coulée : Ht 420mm

OPTION T5
Table vibrante indépendante

220 V

388 x 298 x Ht 122 mm

T8 CAPACITÉ CUVE 9 KG

OPTION : TABLE D'ENROBAGE TEB180 POUR PETITE PRODUCTION

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

78 kg

Châssis INOX AISI 304 – mobile avec roues frein

380 V triphasé + neutre – 0,7 KW
OPTION : 220 V – 0,7KW

Avec table vibrante: L705mm **x** P560mm
Sans table vibrante: L385mm **x** P560mm
Avec tube de coulée : Ht 1 185mm

AVANTAGES MODÈLE T8

Commande à pied pour arrêt du flux de chocolat et dosage volumétrique

Table vibrante chauffante instantanément démontable

Deux moteurs : coulée et agitateur

Meilleur refroidissement

EXISTE D'AUTRES MODÈLES : T10 (13kg) - T20 (24kg) - T35 (50kg) - Avec ou sans table d'enrobage