

## TEMPÉREUSES ENROBEUSES MODÈLES T20 (24KG) - T35 (50KG)

## **TEMPÉRAGE TRÈS PRÉCIS**

#### **IDÉALES POUR GRANDES PRODUCTIONS**









- ► Cadence T20 : 72kg de chocolat tempéré à l'heure
- ► Cadence T35: 150kg de chocolat tempéré à l'heure

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



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES





















## **TEMPÉREUSES ENROBEUSES MODÈLES T20 - T35 DESCRIPTION**

## **TÉMPÉREUSES T20 - T35**

- Gestion des 3 températures avec palier pour cristallisation
- Vis sans fin INOX à double spirale permettant un meilleur flux de chocolat et un meilleur refroidissement. Entièrement démontable par le haut pour nettoyage
- Tableau de commande tactile:

Contrôle du chauffage de cuve

Contrôle du chauffage de la vis sans fin et de son refroidissement

Réglage des sondes de température : cuve, vis sans fin et sortie de coulée

Un mode nuit permettant :

Baisse de consommation

Retour automatique du chocolat dans la cuve

Mélange du chocolat paramétrable : éviter la migration de la matière grasse

- Bip sonore pour indiquer que le chocolat est tempéré
- Refroidissement direct : groupe frigorifique à gaz
- Agitateur de cuve démontable
- Vanne de vidange à l'arrière de la machine
- Table vibrante chauffante fournie

#### **EXISTE DES + PETITS MODÈLES**

T5 (5kg) T8 (9kg) SL16 (16kg)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### **TEMPÉREUSE T20 - CAPACITÉ CUVE 24 KG**



170kg

380 V triphasé + neutre - 2,2 kW **OPTION 220V** 



Largeur avec table vibrante: 740 mm Largeur sans table vibrante: 650 mm

Profondeur: 850 mm Hauteur: 1330 mm

#### **AVEC TABLE D'ENROBAGE FIXE**

380 V triphasé + neutre – 2,7 kW

Longueur avec tapis de sortie : 2 150 mm Hauteur avec capot: 1 360 mm

#### **TEMPÉREUSE T35 - CAPACITÉ CUVE 50 KG**



**kg** 210kg

380 V triphasé + neutre - 3,5 kW **OPTION 220V** 



Largeur avec table vibrante: 880 mm Largeur sans table vibrante: 780 mm

Profondeur: 970mm Hauteur: 1350 mm

#### **AVEC TABLE D'ENROBAGE FIXE**



380 V triphasé + neutre - 4 kW



Longueur avec tapis de sortie : 2 190 mm Hauteur avec capot: 1 640 mm



## **TEMPÉREUSES ENROBEUSES MODÈLES T20 - T35 EN COMPLÉMENT...**

#### **TABLES D'ENROBAGE**

#### **TEB 250 INDÉPENDANTE**

- o Mobile et basculante pour rangement vertical
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe-queue réglable dans les 2 sens de
- Soufflerie puissante réglable et orientable à vitesse variable : filtre à air
- Vitesse variable du tapis d'enrobage
- Réglage de la quantité de chocolat pour uniformiser le dessous des produits à enrober selon leur taille
- Maintien du papier par roues crantées tendues avec ressort

#### **TABLE D'ENROBAGE FIXE**

- Instantanément démontable pour nettoyage
- Commandes et entrainement de la table d'enrobage sur la machine
- Capot plexiglass sur charnières avec lampe chauffante pour maintien en température
- Enrobage total ou partiel
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe queue réglable à 2 sens de rotation
- Soufflerie réglable et orientable à vitesse variable
- Goulotte réglable en hauteur avec volets ajustables pour régler l épaisseur des 2 voiles de couvertures
- Maintien papier roues crantées par tendues avec ressort

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



220 V - 0,6 KW

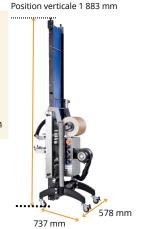


Largeur de travail : 250mm Longueur tapis de chargement : 357mm Longueur tapis de sortie : 982mm

Position horizontale longueur totale: 1 830mm

#### **OPTION**

**ENROBAGE PARTIEL** INFERIEUR OU SUPÉRIEUR





#### **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

<u>Largeur du tapis</u>

T20 : 250 mm T35 : 250 mm ou 320 mm

Longueur du tapis de sortie

1200 mm avec 1 pied et 2 roues pivotantes avec freins 2000mm avec 2 pieds et 4 roues pivotantes avec freins (en option)

#### **TÊTES DE COULÉE**

- Pour dosage de chocolat avec grande précision dans moules polycarbonates (175 x 275 mm)
- Gain de temps et confort de travail

permet L'électrovanne une meilleure cristallisation: ouverture/fermeture du flux de chocolat dirigé vers la tête de coulée ou dans la cuve, sans arrêt de la vis sans fin.

Avec le coude de coulée : dosage minimum de 15g avec précision et coupure nette





Tête de coulée



Tête de coulée



Coude de coulée électrovanne<sup>3</sup>



# TEMPÉREUSES ENROBEUSES MODÈLES T20 - T35 EN COMPLÉMENT ...

#### **T-LINE**

- Dépileur de moules (capacité 15 pièces)
- Dosage du chocolat par vanne pneumatique 3 voies associée à une plaque de dosage sur mesure chauffée
- Convoyeur avec vibration en continu ou temporisée
- Ecran tactile Intuitif
- 6 moules à la minute (suivant poids à doser)
- Pour moules polycarbonate 135 x 275 ou 175 x 275 mm
- Possibilité de rajouter : fondoir et tunnel



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Roues pivotantes



220 V monophasé - 0,4 KW



COMPRESSEUR D'AIR (3 bars-25L par minute) pour connecter la vanne pneumatique

#### **DÉCORATEUR**

Dépose de filet de chocolat sur produits



#### **LIGNE D'ENROBAGE**

Chaque élément de la ligne est indépendant et peut être commandé séparément :

- Fondoir (150 ou 300kg)
- Tunnel horizontal (4/6/8/10/12 mètres)

