



Fonte précise et rapide du chocolat

- Programmation facile grâce à un son tableau de commande digital intuitif
- Un « mode nuit » : programmation d'un cycle d'agitation automatique avec choix de la fréquence et du temps de brassage
- Température de maintien contrôlée



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

POSSIBILITE D'ALIMENTATION MULTIPLE

- 1 Sortie par la vanne de vidange
- 2 Sortie par la tête coudée
- 3 Alimentation automatique vers une tempéreuse : conduit inox longueur 2 mètres (maximum) reliant la sortie de la pompe du fondoir à la cuve de la Tempéreuse
- 4 Alimentation automatique vers une pompe d'extraction reliée par un tuyau chauffant agroalimentaire

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Cuve double paroi chauffée par mélange huile et eau glycolée (sans vidange) avec thermostat pour contrôle température de fonte et tableau de commande digital.

150 KG | Dimensions : 920 x 920 x Ht.1 100mm - Puissance : 380V – 3,5 KW
Poids : 265kg

300 KG | Dimensions : 1000 x 1000 x Ht.1 300mm - Puissance : 380V – 4 KW
Poids : 387kg



En acier inoxydable AISI 304



Mobile, avec roues pivotantes et freins