



Idéales pour les petites productions

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

Tempérage très précis et cristallisation parfaite en tempérage automatique en moins de 20 minutes. Un nettoyage rapide avec un accès très facile à la vis sans fin.

PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Chauffage par ceinture chauffante électrique sur le fond et les côtés
- Refroidissement direct par groupe frigorifique à gaz
- 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

KG 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

KG 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

MODÈLES DISPONIBLES

T5 - 5kg
T8 - 9kg

SL 16 - 16kg
SL30 - 30kg

SL50 - 50kg
SL80 - 80kg