

VIDÉO



Nouvelle technologie, tempérage encore plus précis

- **Cadence SL30 :** 90 kg de chocolat tempéré à l'heure
- Table enrobage indépendante et peu encombrante

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



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

TEMPÉREUSE SL 30

NEW

- Gestion des 3 températures avec palier pour cristallisation
- **Vis sans fin INOX** à double spirale et **réglable en vitesse** permettant un meilleur flux de chocolat et un meilleur refroidissement. Entièrement démontable par le haut pour nettoyage
- Tableau de commande avec écran tactile permettant :
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
- 2 modes de chauffe : cuve entière ou demie cuve
- 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
- Consommation d'énergie réduite de 35% par rapport à la moyenne des tempérèuses du marché
- 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

OPTION

**TÊTE DE COULÉE SUR MESURE
AVEC OU SANS ELECTROVANNE**
POUR DOSAGE AUTOMATIQUE DU CHOCOLAT

TUNNEL DE REFROIDISSEMENT

LIGNE COMPLÈTE D'ENROBAGE
Plus d'infos, contactez nous

MODÈLES DISPONIBLES

T5 - 5kg	SL30 - 30kg
T8 - 9kg	SL50 - 50kg
SL 16 - 16kg	SL80 - 80kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Cuve 30 kg



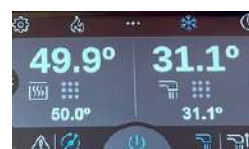
152 kg



380 V triphasé + neutre - 1,6 KW



Châssis acier inoxydable AISI 304
Mobile avec roues frein



Hauteur : 1 432 mm

Avec table vibrante :
740 mm

Sans table vibrante :
512 mm

Hauteur de travail :
968 mm

Profondeur :
765 mm

OPTION : TABLE D'ENROBAGE TEB250 INDÉPENDANTE

- Mobile et basculante pour rangement vertical
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe-queue réglable dans les 2 sens de rotation
- 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

OPTION

ENROBAGE PARTIEL INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR

Position verticale 1 883 mm



55 kg



220 V - 0,5 KW



Largeur de travail : 250mm

Longueur tapis
de chargement : 357mm

Longueur tapis
de sortie : 982mm

Position horizontale
longueur totale : 1 830 mm



TABLE D'ENROBAGE INDÉPENDANTE, MOBILE ET BASCULANTE AVEC LAMPE CHAUFFANTE ET CAPOT
POSSIBILITÉ DE CONNEXION À UN TUNNEL DE REFROIDISSEMENT HORIZONTAL