

## МАШИНА ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ T5

*Идеально подходит для небольших заведений.*

Самая маленькая tempering профессиональная машина, легкая и простая в использовании. Предназначена для кондитерских, кафе-мороженого и в секторе HoReCa. Машина используется для непрерывного темперирования шоколада. Продукт темперруется непосредственно в шнеке, позволяя получить в любой момент текучесть шоколада превосходного качества. Полностью исключает перетемперирование шоколада за счет изолированной системы охлаждения.



*Произведено в Италии*

### Техническая характеристика:

- Объем ёмкости: 5 кг., а сама производительность 12 кг./час
- Нагреваемая ёмкость для шоколада с термостатом и датчиками температуры.
- Двойной цикл подогрева ёмкости для шоколада и шнека
- Программируемое время вкл/вык. предварительного разогрева и отключения на неделю
- Съёмный шнек с возможностью реверса для лёгкой очистки и смены шоколада
- Сливное отверстие для шоколада и отдельная функция слива оставшегося шоколада из системы.
- Высокоточный термостат, контролирующий температуру как в ёмкости для плавления так и в самом шнеке и кране, что позволяет точно контролировать процесс темперирования разных сортов шоколада
- Охлаждающее устройство с системой принудительного охлаждения воздухом и хладагентом
- Мощность: 220 вольт - 50 Гц - 0,4 кВт однофазная
- Размеры: 480 x 450 x 390 (высота) мм. вес 46 кг.

### Опционально

- Вибрационный стол

Размеры см.38,8 x 29,8 x h.12,6

