

МАШИНА ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ SL80

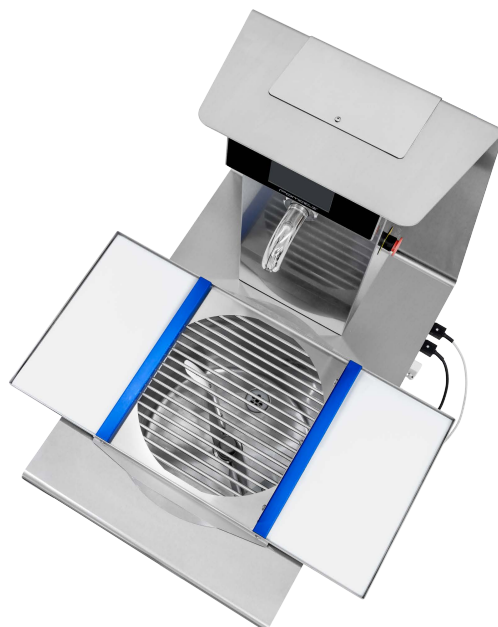
Новая линия tempering машин SL сочетает в себе привлекательный дизайн, высокие стандарты качества и самые современные технологии, а потребление электроэнергии снижено на 35% по сравнению со средними показателями существующих машин конкурентов на мировом рынке. SL80 с емкостью бака 80 кг. - это самая большая tempering машина в линейки Pomati которая позволит вам закрыть большие потребности в темперировании шоколада как для небольших так и для крупных производств, также SL80 обладает возможностью подключения к конвейеру для глазирование с рабочей шириной сетки в 600 мм и таким же аналогичным охлаждающим туннелем с шириной транспортной ленты в 600 мм. SL80 оснащен съемным архимедовым шнеком из нержавеющей стали для смены шоколада и операций очистки, кроме того, с помощью сенсорной панели управления он позволяет изменить направление вращения, чтобы вернуть продукт в исходное состояние в конце процесса.

Размер (mm): 630x915x1620



Технические характеристики:

- Конструкции из пищевой нержавеющей стали AISI 304.
- Съемный стальной шнек для очистки и замены шоколада.
- Панель управления с сенсорным экраном
- Реверс для выгрузки шоколада
- Педальный дозатор с программируемым таймером.
- Вибростол с подогревом
- Независимый нагрев шнека
- Холодильная установка с принудительным воздушным охлаждением фреона
- Возможность отпуска с промежуточной температурной стадией.
- Возможность установки ночного режима подогрева для сохранения свойств продукта.
- Прямое подключение тележки для нанесения покрытий
- Прямое подключение пневматической дозирующей пластины
- Емкость бака 80 кг.
- Варианты электропитания 220 вольт 380 вольт В50/60Ч



СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

Pomati Group Russia
Санкт-Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО "Помати Групп Рус"
+7(812) 456-58-48
+7(499) 272-62-50
info@pomati.net