

МАШИНА ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ Т8

Машина для темперирования шоколада Т8 обладает всеми качествами tempering машин Pomati: сварной резервуар для шоколада с подогревом, цифровое управление и терморегуляторы высокой точности, Т8 это незаменимый помощник для небольших шоколадных фабрик и кондитерских.



Технические характеристики:

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали inox AISI 304
- Объём ёмкости: 9 кг
- Программируемый дозатор с педалью
- Нагреваемая ёмкость для шоколада с термостатом
- Двойной цикл подогрева ёмкости для шоколада и шнека
- Программируемое вкл./выкл. разогрева с таймером начала и завершения рабочего дня на всю неделю.
- Съёмный шнек с возможностью реверса для лёгкой чистки и смены шоколада
- Высокоточный термостат, контролирующий темперирование
- Охлаждающее устройство с системой охлаждения воздухом и хладагентом
- Подогреваемый вибростол на 2 формы
- Мощность: 380* вольт - 50 Гц - 0,7 кВт - трехфазный
- Размеры: 360 (со столом 700) x 450 x 1040 (высота) мм

*Питание 220V по запросу

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