



Опционально:
Конвейер для глазирования



T8

TEMPERING MACHINE

Произведено в Италии

МАШИНА ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ T8



Размер (mm): 360x450, h 1040



Емкость: 9 кг.



Мощность: 0.7 kw

Машина для темперирования T8 обладает всеми качествами темперующих машин Pomati: сварной резервуар для шоколада с подогревом, цифровое управление и терморегуляторы высокой точности. Pomati T8 - это прекрасный помощник для небольших шоколадных фабрик и кондитерских.

Технические характеристики:

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали inox AISI 304
- Объем ёмкости: 9 кг
- Программируемый дозатор с педалью для точности дозирования
- Нагреваемая ёмкость для шоколада с термостатом
- Двойной цикл подогрева ёмкости для шоколада и шнека
- Программируемое ВКЛ./ВЫКЛ. таймер на рабочую неделю
- Съёмный шнек с возможностью реверса для лёгкой чистки и смены шоколада
- Высокоточный термостат, контролирующий температуру
- Охлаждающее устройство с системой охлаждения воздухом и хладагентом
- Подогреваемый вибростол на 2 формочки
- Мощность: 380 вольт - 50 Гц - 0,7 кВт - трехфазный
- Размеры: 360 (со столом 700) x 450 x 1040 (высота) мм

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