

МАШИНА ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ SL16

Новая линия tempering машин SL сочетает в себе привлекательный дизайн и высокие стандарты качества, также самые современные технологии, а потребление электроэнергии снижено на 35% по сравнению со средним показателем существующих машин конкурентов на мировом рынке. SL 16 с емкостью бака 16 кг 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): 470x719x1432

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 фриона
- 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 16 кг.
- Варианты электропитания: 220 вольт 380 вольт В50/60Ч



СДЕЛАНО В ИТАЛИИ