

МАШИНА ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ T10



Технические характеристики

- корпус машины выполнен из нержавеющей стали AISI 304
- объем емкости 13 кг.
- Производительность 50 кг. в час.
- дозатор с программным таймером дозировки с помощью педали
- вибростол на 2 формы с подогревом
- емкость для шоколада с постоянным подогревом
- двойной цикл подогрева емкости для шоколада и шнека
- инверсия вращения шнека для удобной выгрузки шоколада
- съёмный шнек для удобства в мойке и смены шоколада
- Термостаты контроля температуры под высоким давлением
- Охлаждающее устройство с системой охлаждения воздухом
- Подогрев вибростола
- Мощность: 380 вольт – 50 Гц -1,5 кВт трехфазный пятиконтактный
- Размеры: 440 (со столом 740) x 720 x 1310 (высота) мм

Как и все tempering машины POMATI, T10 также имеет систему принудительного охлаждения воздухом, за счет фреонной установки, которая позволяет беспрепятственно выполнять темперирование даже в течение длительного времени работы.

Опционально: дозирующая насадка с фиксацией форм

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

