



t400 |

Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla **fusione** con sistema a bagnomaria, alla **tempera** con raffreddamento tramite compressore frigorifero. La vasca, che ha una capacità di 25 kg., è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. Macchina corredata di pedale ferma flusso, dosatore programmabile e tavola vibrante riscaldata, accessori utili nella produzione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi. È inoltre disponibile un sistema di ricopertura che prevede l'abbinamento della macchina a un carrello ricopritore completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode.



Temperatrice

Tempering machine / Templadora / Tempéreuse



T400

Automatic, continuous operation tempering machine, from **melting** by bain-marie to **tempering** by cooling gas with refrigerant compressor. The bowl features a capacity of 25 kg. and is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Machine is equipped with flow-stopping foot pedal, programmable dosing system and heated vibrating table, useful accessories when creating pralines, chocolate bars, Easter eggs and other different hollow shapes. Also available is a coating/enrobing system; it is possible to connect the machine to a wire-mesh belt and exit conveyor complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device.

Templadora automática de ciclo continuo, desde la **fusión** con sistema de baño maría, hasta el **templado** con refrigeración mediante compresor frigorífico. La capacidad de la cuba es de 25 kg, y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. Máquina equipada con pedal para flujo, dosificador programable y mesa vibrante calentada, accesorios útiles en la producción de productos garrapiñados, huevos pascuales y sujetos huecos. Además está disponible un sistema de cobertura que prevé la combinación de la máquina y un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la **fonte** avec système au bain-marie jusqu'au **tempéage** avec refroidissement par compresseur frigorifique. La cuve, d'une capacité de 25 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. Cette machine est équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante, accessoires utiles pour la préparation des pralines, des oeufs de Pâques et des produits creux. De plus, il est possible d'ajouter un système d'enrobage qui prévoit d'associer à la machine un chariot d'enrobage équipé d'un diffuseur, d'une soufflerie, d'un égouttoir vibrant et d'un briseur de filaments.

modello/type	capacità/capacity	produz. oraria/h. output	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
T400	25 kg	90 kg/h	230/400 V / 50 Hz	3,2 kW	180 kg	cm 57x74x156h