

t550 |

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 55 kg., è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendo così un sistema di ricopertura completo di diffusore, soffiante e battirete e dispositivo tagliacode regolabile. Il carrello ricopritore ha una larghezza di lavoro di 400 mm. Per la macchina, già corredata di pedale ferma flusso e dosatore programmabile, è disponibile, su richiesta, una tavola vibrante riscaldata, utile nella preparazione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi.



Temperatrice

Tempering machine / Templadora / Tempéreuse

Automatic, continuous operation tempering machine, from **melting** by bain-marie to **tempering** by cooling gas with refrigerant compressor. The bowl features a capacity of 55 kg. and is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. A wire-mesh belt can be supplied with the machine thus obtaining an enrobing system complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh belt has a working width of 400 mm. The machine, normally equipped with flow-stopping foot pedal and programmable dosing system, can be completed with a heated vibrating table, a useful accessory when creating pralines, chocolate bars, Easter eggs and other different hollow shapes.

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 55 kg, y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. La máquina se ha integrado con un carro, y así se ha obtenido un sistema de cobertura completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas ajustable. El carro cubridor tiene una anchura de trabajo de 400 mm. Para la máquina, ya equipada con pedal de detención del flujo y dosificador programable, está disponible, a petición de los interesados, una mesa vibradora calentada, útil para la preparación de productos garrapiñados, huevos pascuales y productos huecos.

Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la **fonte** avec système au bain-marie jusqu'au **tempérage** avec refroidissement par compresseur frigorifique. La cuve, d'une capacité de 55 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 400 mm. Cette machine, déjà équipée de pédale d'arrêt d'écoulement et d'un doseur programmable, peut également recevoir sur demande une table vibrante chauffante, parfaite pour la préparation des pralines, des oeufs de Pâques et des produits creux.



t550

modello/type	capacità/capacity	produz. oraria/h. output	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
T550	55 kg	240 kg/h	230/400 V / 50 Hz	6 kW	430 kg	cm 102x104x166h