

# Temperatrice T35

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 50
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Tavolo vibrante riscaldata
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Trifase 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 710 (con tavolo 880) x 880 x h 1350



# Tempering machine T35

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 50
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350

## Accessori

- Carrello basculante
- Carrello di ricopertura mm 250/320
- Carrello per truffle 250/320
- Piastra dosante
- Valvola pneumatica

## Accessories

- Tilting enrobing belt
- Enrobing belt mm 250/320
- Truffle belt 250/320
- Dosing plate
- Pneumatic Valve

