

# Temperatrice T20

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 24
- 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 riscaldato
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,2 Trifase 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 560 (con tavolo 740) x 760 x h 1330



# Tempering machine T20

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 24
- 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 2.2 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 560 (with table 740) x 760 x h 1330

## Accessori

- Carrello basculante
- Carrello di ricopertura mm 180/250
- Carrello per truffle 180/250
- Piastra dosante
- Valvola pneumatica

## Accessories

- Tilting enrobing belt
- Enrobing belt mm 180/250
- Truffle belt 180/250
- Dosing plate
- Pneumatic Valve

## T20 con carrello di ricopertura T20 with enrobing belt

