

www.inconeq.gr



ΣΙΛΟ ΚΑΙ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
CHOCOLATE MELTING MACHINES

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Chocolate Machines



Σιλό Σοκολάτας Σειρά Tank C

Chocolate Tank Series Tank C

Τα σιλό σοκολάτας της σειράς Tank C είναι μηχανές για να λιώνουν και να κρατάνε ρευστή μεγάλη ποσότητα σοκολάτας, η οποία θα χρησιμοποιηθεί για να τροφοδοτήσει άλλα μηχανήματα όπως στρωτήρες σοκολάτας η επικαλυπτικές μηχανές σοκολάτας.

Η σοκολάτα είναι λιωμένη στον κάδο έτσι ώστε οι ιδιότητες της σοκολάτας να είναι ασφαλής.

Το σιλό σοκολάτας διαθέτει τεχνολογία μπέν-μαρί, ενώ ο κάδος διαθέτει αναδευτήρα, επιτρέποντας στην σοκολάτα να παραμένει ρευστή.

Η μηχανή είναι εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτη και έρχεται σε 3 μοντέλα 60, 80 και 120 lt.

Διαθέτουν επίσης θερμαινόμενη βάνα εξαγωγής ενώ ο αναδευτήρας είναι εύκολα αφαιρετός για ευκολία στο πλύσιμο.



Σιλό Σοκολάτας Σειρά Tank C

Chocolate Tank Series Tank C

The chocolate tanks of the Tank C Series are machines for melting and keeping large amounts of chocolate in a liquid state so as to be used to supply other machines like chocolate tempering machines or chocolate enrobing machines.

The chocolate melts in the bin so as the qualities of the chocolate to be safe.

The chocolate tank has got bain-marie technology and the bin has got a stirrer allowing the chocolate to remain in a fluid state.

The machine is fully stainless and it is available in three models of 60, 80 and 120lt.

They have also got a heated extraction valve and the stirrer can be easily removed for ease in washing.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

	Tank C 60	Tank C 80	Tank C 120
Χωρητικότητα κάδου (kg): Tank capacity (kg):	60	80	120
Τάση: Power supply:	400/50/3ph	400/50/3ph	400/50/3ph
Ισχύς (kw): Installed Power (kw):	1,5	2,2	3
Βάρος (kg): Weight (kg):	120	150	180
Διαστάσεις: Dimensions:	50x60x150cm	60x70x150cm	70x80x150cm

HIGHLIGHTS

- Ιδανικά για μεγάλα εργαστήρια και εργοστάσια σοκολάτας.
- Ideal for big workshops and chocolate factories
- Τροφοδοτούν άλλα μηχανήματα όπως στρωτήρες σοκολάτας και επικαλυπτικές μηχανές σοκολάτας.
- They supply other machines like chocolate tempering machines and chocolate enrobing machines
- Έρχεται σε 3 μοντέλα με κάδο 60-80-120lt.
- They are available in three models with a 60-80-120lt bin.
- Θερμαινόμενη βάνα εξαγωγής της σοκολάτας.
- Heated extraction valve for the chocolate



Επιδαπέδια Μπέν-Μαρί Σοκολάτας Σειρά Melter C

Chocolate Bain Maries series Melter C

Τα μπέν-μαρί της σειράς Melter C είναι μηχανές για λιώσιμο της σοκολάτας και την διατήρηση της σε ρευστή μορφή για την τροφοδότηση των αναγκών ενός εργαστηρίου με λιωμένη σοκολάτα.

Έρχονται σε 3 μοντέλα με 1, 2 ή 3 κάδους των 40 lt.

Τα μπέν-μαρί διασφαλίζουν το σωστό λιώσιμο της σοκολάτας και την διατήρηση της γεύσης και των άλλων ιδιοτήτων της.

Είναι εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτα με κλειστό κύκλωμα νερού και εύκολα στην χρήση.

Διαθέτουν ξεχωριστό θερμοστάτη σε κάθε κάδο.



Επιδαπέδια Μπέν-Μαρί Σοκολάτας Σειρά Melter C

Chocolate Bain Maries series Melter C

The chocolate Bain Maries of the Melter C series are machines for melting chocolate and preserving it in liquid state so as to cover the needs of a workshop in melting chocolate.

There are 3 models with one, two or three 40lt bins.

The Bain-Maries ensure the proper melt of the chocolate and the preservation of its flavor as well as the preservation of all its qualities.

They are fully stainless with a closed water circuit and they are easy to use.

They have got a separate thermostat in each bin.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

	Melter C1	Melter C2	Melter C3
Κάδος (kg): Tank capacity (kg):	1x32	2x32	3x32
Τάση: Power supply:	230/50/1ph	230/50/1ph	230/50/1ph
Ισχύς (kw): Installed power (kw):	1,2	2,1	3,1
Βάρος (kg): Weight (kg):	40	70	95
Διαστάσεις: Dimensions:	60x60x75cm	110x60x75cm	160x60x75cm

HIGHLIGHTS

- Ιδανικά για το λιώσιμο της σοκολάτας και την διατήρηση της σε ρευστή μορφή.
- Ideal for melting chocolate and preserving it in liquid state
- Κάδοι με κλειστό κύκλωμα νερού
- Bins with a closed water circuit
- Θερμοστάτης για κάθε κάδο.
- Thermostat in every bin



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Επιτραπέζια Μπέν-Μαρί Σοκολάτας Σειρά Melter S Table-Top Chocolate Bain-Maries Series Melter S

Τα επιτραπέζια μπέν-μαρί της σειράς Melter S είναι μηχανές λιωσίματος της σοκολάτας και διατήρηση της σε ρευστή μορφή.

Ιδανικά για Ζαχαροπλαστεία, Αρτοποιεία, Gelateries, καταστήματα donuts, καταστήματα λουκουμάδων και churros, κουζίνες ξενοδοχείων και καταστήματα Snack-Cafe.

Κατασκευάζονται για συνδυασμό γαστρονομικών λεκανών (GN) με όσες λεκάνες επιθυμεί ο πελάτης.

Το εύρος των λεκανών είναι από τις μεγάλες GN 1/1 έως τα μικρότερα GN 1/9.

Τα μπέν-μαρί σοκολάτας διασφαλίζουν το λιώσιμο της σοκολάτας με σωστή θερμοκρασία για την διατήρηση της γεύσης και των άλλων ιδιοτήτων της.

Είναι εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτα με λειτουργία ζεστού νερού και εύκολα στον χειρισμό τους.

Διαθέτουν ηλεκτρονικό θερμοστάτη για ρύθμιση και ένδειξη της θερμοκρασίας.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Επιτραπέζια Μπέν-Μαρί Σοκολάτας Σειρά Melter S Table-Top Chocolate Bain-Maries Series Melter S

The table-top chocolate Bain-Maries of the Melter S series are machines for melting chocolate and preserving it in liquid state.

They are ideal for Confectioneries, Bakeries, Ice-cream shops, doughnuts and churros shops, hotel kitchens and Snack-Café shops.

They are made in a way to combine gastronomic bins (GN) with as many bins as the customer wishes.

There is a variety of bins ranging from large GN 1/1 to smaller GN 1/9.

The chocolate Bain-Maries ensure the melting of the chocolate with the proper temperature so as to preserve its flavor and all its qualities.

They are fully stainless with hot water operation and easy to operate.

They have got an electronic thermostat for temperature adjustment and indication.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

HIGHLIGHTS

- Ιδανικά για όλα τα εργαστήρια και τους χώρους πώλησης.
- Ideal for workshops and sales places.
- Άπειροι συνδιασμοί γαστρονομικών λεκανών GN 1/1 έως GN 1/9.
- Infinite combinations of gastronomic bins from GN 1/1 to GN 1/9.
- Επιτραπέζια με μικρό μέγεθος για να ταιριάζουν σε κάθε χώρο.
- Table-top with small size to fit in every place.
- Εύκολα στην μεταφορά.
- Easy to transfer.
- Γρήγορο λιώσιμο της σοκολάτας.
- Quick chocolate melting.
- Ηλεκτρονικό θερμοστάτης ρύθμισης της θερμοκρασίας.
- Electronic thermostat for temperature adjustment.
- Σχεδιασμός για εύκολο και πρακτικό καθάρισμα.
- Designed for easy and practical cleaning.



We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

