



mini GOLD

CAPACITÉ: 8 kg

TEMPÉRAGE CONTINU À 3 PHASES
(45° - 28° - 30° ajustable)

LES AVANTAGES

- ⊕ Economique
- ⊕ Ultra-compacte
- ⊕ Départ différé
- ⊕ Lavable à l'eau

Tempéreuse avec table vibrante

 **PRODUCTION**



Chocolat tempéré: 18 kg/h



FONCTIONNEMENT

Elle est équipée du système de tempérage continu à 3 phases avec ajustement des 3 consignes (45° - 28° - 30°) qui évite tout risque d'épaississement de la couverture. Equipée d'un ensemble transporteur, elle se transforme en véritable enrobeuse et avec une table vibrante, en mouleuse.

TEMPÉRAGE

La machine est équipée d'un groupe de froid, d'un échangeur à détente directe, d'un plateau tempéreur et du système de tempérage à 3 phases. Les commandes sont électromécaniques sans électronique.

Nettoyage ultra simple et rapide à l'eau

MOULAGE

Table vibrante adaptable directement sur la machine.

Dosage programmable avec pédale.



INFOS TECHNIQUES

Capacité	8 kg
Tension	230V mono
Puissance	1500 W
Longueur	400 mm
Long. avec table vibrante	420 mm
Profondeur	440 mm
Hauteur	1130 mm
Poids tempéreuse	70 kg



Panneau de commande tactile

