

GRAGEADORAS HORIZONTALES



**THT
45**



**THT
80**



Turbina THT 45

**Para bañar avellanas, almendras,
uvas, cereales, granos de café y
muchos otros frutos secos y bolitas**

LAS VENTAJAS

- + Silenciosa**
- + Bañado homogéneo**
- + Visión clara de los productos**
- + Movimientos suaves**

PRODUCCIÓN

THT 45



15 a 20 kg por sesión

THT 80



40 a 50 kg por sesión



Turbina THT 80 AUTO



Descubre en vídeo



FUNCIONAMIENTO

Las turbinas horizontales THT 45 y 80 están diseñadas para hacer grageas de chocolate. Los productos terminados se pueden pulir o, de manera más tradicional, cubrir con cacao en polvo.

El movimiento deslizante generado por la cinta permite un bañado limpio y uniforme.



EQUIPO

- Ventilación de flujo variable integrada
- Cinta de velocidad variable
- Panel de control integrado
- Vaciado por paso inverso
- Control de higrometría
- Pantalla de temperatura del ventilador
- Mesa de apoyo con ruedas con pistola calefactora
- Grupo de enfriamiento

THT 80 AUTOMÁTICA

- Fundidor de 30 kg para alimentación automática de chocolate mediante rampa de vertido y bomba.
- Ciclo programable según el producto.
- Control total mediante pantalla táctil.
- Gestión de calefacción, unidad de refrigeración, velocidad del transportador y soplador.
- Limpieza automática de la cinta mediante calentador térmico.
- Grabación de recetas.



CHOCOSPRAY

Sistema automático de alimentación de chocolate.

- Capacidad: 9 litros
- Bandeja extraíble para fácil limpieza
- Programación automática de ciclos de pulverización
- Control de temperatura



DATOS TÉCNICOS

Modelo	THT 45	THT 80
Capacidad	15/20 kg	40/50 kg
Tiempo de producción	1 h30	1h30
Ancho de apertura	45cm	80cm
Longitud	750 mm	1100 mm
Profundidad	780 mm	780 mm
Altura	900 mm	1780 mm
Tensión	230 V mono	400 V tri
Potencia	1000W	4500 W