

## ATEMPERADORA - BAÑADORA



**Atemperadora**

# SILVER 24

**CAPACIDAD: 24 kg**

**ATEMPERADO CONTINUO CON  
3 TEMPERATURAS  
(45° - 28° - 30° ajustable)**

### LAS VENTAJAS

- + Precio mini
- + Ultracompacto
- + Uso simplificado
- + Transportador sobre ruedas

### PRODUCCIÓN



**Chocolate templado: 45 kg/h**



**Bombones bañados : 70 kg/día**



**Bañadora con transportador  
CHOCOPLAK**



## SILVER 24

# ATEMPERADORA – BAÑADORA

### MARCHA

Está equipado con un sistema de templado continuo trifásico con regulación de los 3 valores (45° - 28° - 30°) que evita cualquier riesgo de engrosamiento del chocolate. Equipada con un grupo transportador, se transforma en una auténtica máquina de bañado y, con una mesa vibratoria, en una moldeadora.



### ATEMPERADO

Las máquinas están equipadas con un grupo frigorífico, un intercambiador de expansión directa, un tornillo de templado y un sistema de templado trifásico. Los controles son electromecánicos sin electrónica.

### MOLDEADO

Mesa vibratoria adaptable directamente a la máquina. Dosificación programable con pedal.

**Opción de cabezal dosificador con 2 placas de fundición.**

### BAÑADO

El conjunto transportador de velocidad variable CK2 incluye:

Rejilla de entrada desmontable, rejilla de recubrimiento, roscado variable, cortador de cola pivotante.

El paracaídas tiene 2 aspas y el ventilador es regulable en altura y caudal.

Producción de 40 a 50 bombones por pasada.

El portador tiene una columna para almacenar accesorios.

**Opciones: Bañado parcial y fondo.**



Transportador CHOCOPLAK



### INFO TÉCNICA

Capacidad	<b>24 kilos</b>
Tensión	<b>Monofásico de 230 V</b>
Fuerza	<b>2600 W</b>
Rejilla grande	<b>220 mm</b>
Alutura de baño	<b>35 mm</b>
Longitud	<b>580 mm</b>
Largo. con mesa vibratoria	<b>900 mm</b>
Largo. con CHOCOPLAK	<b>135 mm</b>
Profundidad	<b>680 mm</b>
Altura	<b>1480 mm</b>
Peso atemperadora	<b>110 kg</b>
Peso con CHOCOPLAK	<b>140 kg</b>

### CHOCOPLAK

El peso de alimentación del papel está soportado por dos correas dentadas, el plato de recogida ya está en su lugar cuando llegan los dulces, todo lo que hay que hacer es cortar el papel y tomar el plato con los dulces.