

**ATEMPERADORA**

# mini **GOLD**

**CAPACIDAD: 8 kg**

**CONTROL DE TEMPERATURA  
TRIFÁSICO CONTINUO (45° - 28° -  
30° ajustable)**

## **LAS VENTAJAS**

- + Económica,**
- + ultracompacta,**
- + inicio retardada,**
- + lavable**



**Máquina templadora con  
pedal de dosificación**

 **PRODUCCIÓN**

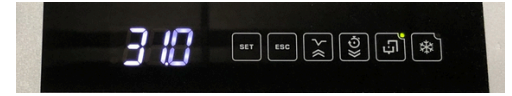


**Chocolate templado: 18 kg/h**

## MARCHA

Está equipada con un sistema de atemperado continuo de 3 fases con ajuste independiente de las 3 temperaturas de consigna (45°C - 28°C - 30°C), garantizando una perfecta estabilidad del chocolate y evitando cualquier riesgo de espesamiento.

La máquina también está equipada con una mesa vibratoria, una herramienta ideal para eliminar eficazmente las burbujas de aire de los moldes y facilitar el raspado para un resultado limpio y homogéneo.



**Panel de control táctil**



## TEMPLADO

La máquina está equipada con una unidad de refrigeración, un intercambiador de calor de expansión directa, una placa de control de temperatura y un sistema de control de temperatura trifásico. Los controles son electromecánicos, sin electrónica.

**Limpeza ultra sencilla y rápida con agua**

## MOLDEADORA

Mesa vibratoria que se puede acoplar directamente a la máquina.

**Dosificación programable con pedal.**



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Capacidad	<b>8 kilos</b>
Tensión	<b>230 V mono</b>
Fuerza	<b>1500 vatios</b>
Longitud	<b>400 milímetros</b>
Longitud con mesa vibratoria	<b>420 milímetros</b>
Profundidad	<b>440 milímetros</b>
Altura	<b>1130 milímetros</b>
peso templado	<b>70 kilos</b>

