

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
pédale de dosage**

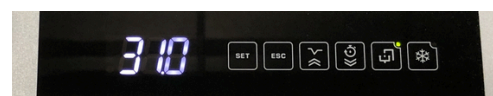
 **PRODUCTION**



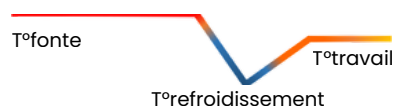
Chocolat tempéré: 18 kg/h

FONCTIONNEMENT

Elle est équipée d'un système de tempérage continu à 3 phases avec réglage indépendant des 3 consignes (45°C – 28°C – 30°C), garantissant une parfaite stabilité de la couverture et évitant tout risque d'épaississement. La machine est également équipée d'une table vibrante, outil idéal pour débuller efficacement les moules et faciliter le raclage pour un travail propre et homogène.



Panneau de commande tactile



TEMPÉRAGE

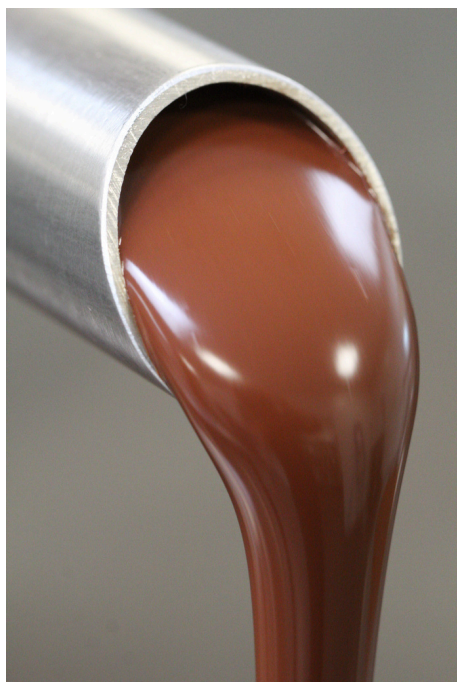
La machine est équipée d'un groupe de froid, d'un échangeur à détente directe, d'un plateau tempéreur et du système de tempérage à 3 phases. Les commandes sont électromécaniques sans électronique.

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