

GOLD 6

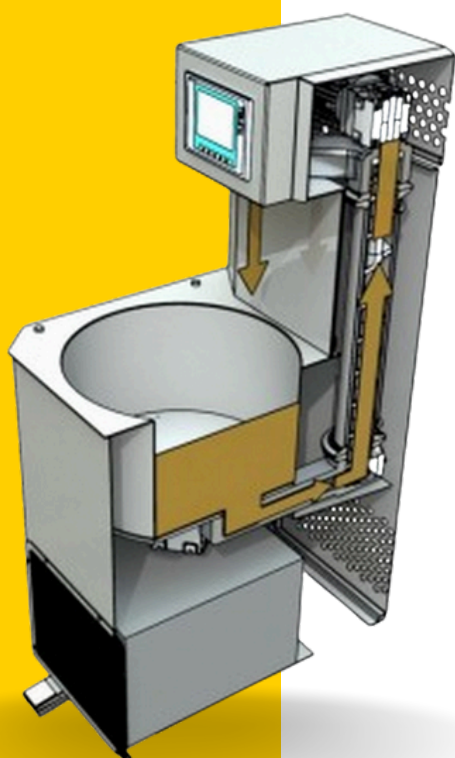
CAPACITÉ: 60 kg

**TEMPÉRAGE AUTOMATIQUE ET
CONTINU**

LES AVANTAGES

- + Economique
- + Ultra-compacte
- + Colonne démontable
- + Panneau 100% tactile

Tempéreuse avec table vibrante



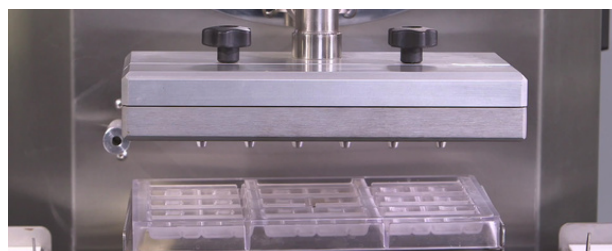
**Vis et colonne démontables
facilement**



PRODUCTION



Chocolat tempéré: 85 kg/h



Tête de dosage pour moulage



Découvrir en vidéo

GOLD 6

TEMPÉREUSE – MOULEUSE

MACHINE

La GOLD 6 est équipée d'un système de tempérage en continu piloté par un automate SIEMENS, assurant un contrôle précis de chaque phase.

Son écran tactile offre un accès direct à l'ensemble des fonctions, pour une utilisation simple, rapide et intuitive.

TEMPÉRAGE

Tempérage automatique et continu, avec cristallisation rapide en 30 minutes.

Réglage précis pour un tempérage régulier.



MOULAGE

Table vibrante adaptable directement sur la machine.

Dosage programmable avec pédale.

Option tête de dosage avec 2 plaques de coulée.

FONCTIONNALITÉS

- Mise en route différée
- Commande centralisée de toutes les fonctions : températures de fonte et de cristallisation
- Lecture du niveau de cuve
- Commande du transporteur avec réglage de la vitesse
- Commande de la ventilation avec réglage du débit
- Inversion du sens de rotation du coupe-queue
- Fonction dosage avec mémorisation des réglages
- Enregistrement des courbes de cristallisation
- Mise automatique en température de fonte nocturne
- Programmation de la rotation du brasseur

INFOS TECHNIQUES

Capacité	60 kg
Tension	230V mono
Puissance	2800 W
Longueur	600 mm
Profondeur	800 mm
Hauteur	1600 mm
Poids tempéreuse	140 kg
Hauteur de travail	100 cm