SAVY hacos

HECHO EN FRANCIA DURANTE 50 AÑOS

ATEMPERADORA



Máquina templadora con pedal de dosificación

mini GOLD

CAPACIDAD: 8 kg

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

LAS VENTAJAS

- Económica,
- ultracompacta,
- inicio retardada,
- lavable

PRODUCCIÓN

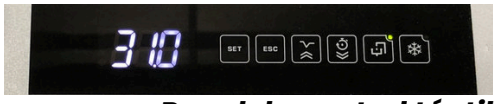
Chocolate templado: 18 kg/h

HECHO EN FRANCIA DURANTE 50 AÑOS

mini GOLD ATEMPERADORA

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



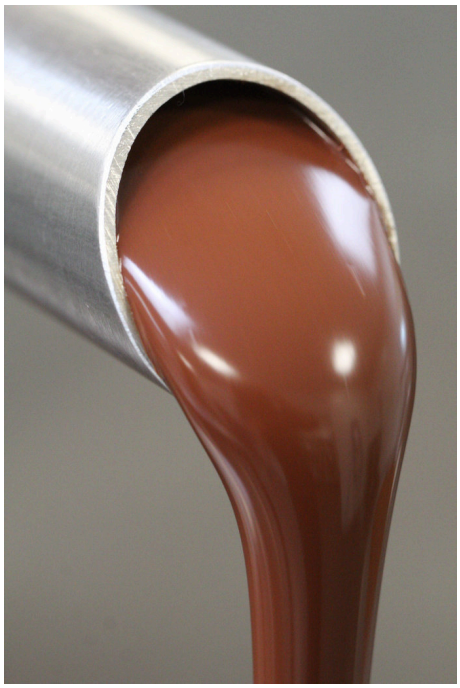
TEMPLADO

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.
Limpieza ultra sencilla y rápida con agua



MOLDEADORA

Mesa vibratoria que se puede acoplar directamente a la máquina.
Dosificación programable con pedal.



INFORMACIÓN TÉCNICA

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