

POMATI, BELLEZZA INDUSTRIALE.



T-10

- . Capacidad de 12 Kg de chocolate.
- . Termostatos de control de temperatura: PLD control con alta precisión.
- . Cuadros de mando: de rápida lectura y uso sencillo
- . Cuba de chocolate calentada con control termostático, estructura y agitador en acero INOX
- . Doble circuito de calentamiento.
- . Motor ultra silencioso controlado por inverter.
- . Inversión de marcha para la salida de chocolate.
- . Cóclea extraíble.
- . Mesa vibradora calentada y termostatzada.
- . Dosificador a pedal: temporizador programable para dosificación con mando a pedal.
- . Máquina alimentada a corriente 380 v. trifásica.
- . Medidas 440 mm (con la mesa vibradora 740mm) x 720 x 1310 de altura

