

POMATI,  
BELLEZZA INDUSTRIALE.



### **T-20 Atemperador de chocolate**

- . Capacidad de 24 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 560 mm ( disponible para bañado: con la mesa vibradora 740mm) x 760 x 1330 de altura

