

POMATI,
BELLEZZA INDUSTRIALE.



T-20 Atemperador-bañadora 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 termostática.
- . Dosificador a pedal: temporizador programable para dosificación con mando a pedal.
- . Máquina alimentada a corriente 380 v. trifásica.
- . Medidas 560 mm (con la mesa vibradora 740mm) x 760 x 1330 de altura
- . Accesorios de bañado, a petición.
- . Carro de recubrimiento: totalmente en acero inoxidable ancho red 180/250 mm.
Cinta en salida ancho 180/250 mm y 880mm de largo.
Velocidad variable de 0 a 2 metros/minuto
Soplador con velocidad variable.
Dispositivo corta cola motorizado.
Accesorios para recubrimiento.

