

2.4

CHOCOLATE TEMPERING MACHINE



- Машина для темперирования используется в пекарнях, кондитерских, малых предприятиях по производству шоколада, производителей драже, и других предприятиях пищевой промышленности.
- Машина для темперирования оснащена вибрационным столом и конвейерной лентой для нанесения покрытий.
- Двойная обшивка ёмкости с водной системой регулирует нагревание и охлаждение шоколада предотвращая подгорание
- Система управления обеспечивается ПЛК при помощи сенсорного экрана Smart Touch.
- Спиральная насосная система полностью изготовлена из нержавеющей стали и не содержит пластика.
- Вибрационный разливочный стол входит в комплектацию машины.
- Машина идеально подходит для производителей кондитерских изделий.

Код Машины	Объём ёмкости	Производительность	Устройство для охлаждения	Общая мощность
ТМ30	30 л	100-200 кг/ч	1.5 Вт.	4.5 кВт

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ - 4.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, трифаза, 50 Гц Опционально 220 В, монофаза, 50 Гц Опционально 220 В, трифаза, 50 Гц
НАПРЯЖЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЯ ВИБРАЦИОННОГО РАЗЛИВОЧНОГО СТОЛА	24 VAC
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
МОЩНОСТЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ВОДЫ ДВОЙНОЙ ОБШИВКИ	1500 Вт, КОНТРОЛЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ПЛК
ОБЪЁМ ЁМКОСТИ	30 литров
ВЕС	300 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1150 мм X ДЛИНА: 1600 мм X ВЫСОТА: 1500 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ и СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
ВИБРАЦИОННЫЙ РАЗЛИВОЧНЫЙ СТОЛ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗЛИВОЧНАЯ СИСТЕМА