





Βραστήρες κρεμών ηλεκτρικοί διπλών τοιχωμάτων (τύπου μπαίν μαρί). Στο ενδιάμεσο εσωτερικό τμήμα του κάδου περιέχεται θερμικό λάδι. Διαθέτουν ανοξείδωτο ανατρεπόμενο κάδο και ανοξείδωτο αναδευτήρα με ξύστρες στο κάτω μέρος και στο πλάϊ. Διαθέτουν δύο ταχύτητες για τον αναδευτήρα, ηλεκτρονικό θερμοστάτη για την ρύθμιση της θερμοκρασίας καθώς και χρονοδιακόπτη με ηχητική ειδοποίηση. Το σασί του μηχανήματος είναι βαμμένο και όχι ανοξείδωτο. Όλα τα υπόλοιπα μέρη του μηχανήματος που έρχονται σε επαφή με το προϊόν είναι ανοξείδωτα. Το εργαλείο κεντρικής ανάμιξης είναι εξοπλισμένο με ξύστρα στα πλαιϊνά και τον πάτο της δεξαμενής έτσι ώστε το προϊόν να μην κολλάει στα τοιχώματα της δεξαμενής. Η δεξιόστροφη κίνηση της μπορεί να αντικατασταθεί με αριστερόστροφη κίνηση κατόπιν εντολής, για την ετοιμασία διαφόρων είδους ζύμης. Η θερμοκρασία βρασμού ελέγχεται από έναν ηλεκτρονικό θερμοστάτη στον οποίο μπορεί να ενσωματωθεί χρονόμετρο για τον καλύτερο συγχρονισμό της μηχανής. Κατόπιν αιτήματος μπορεί να γίνει εγκατάσταση προγράμματος για τον καλύτερο έλεγχο των κύκλων εργασιών.



Χαρακτηριστικά

-  Χωρητικότητα κάδου: 300 lt
-  Χωρητικότητα κάδου σε προϊόν: 230 lt
-  Βάρος: 800 Kg
-  Ισχύς
Μοτέρ: 3,60 Kw
Αντιστάσεων: 30 Kw
-  Τάση: 380V-50Hz-3N ph
-  Διαστάσεις: 175 x 135 x 228 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

Έξτρα προσαρτήματα

Βαλβίδα
αποστράγγισης
DN100

Ηλεκτρονική
συσκευή για
τον έλεγχο της
θερμοκρασίας

Σωλήνας μέσα στην
δεξαμενή για
την καταμέτρηση
της θερμοκρασίας
του προϊόντος