

Στρωτήρες σοκολάτας με ανοξείδωτο θερμαινόμενο κάδο για το λιώσιμο της σοκολάτας και σύστημα ανάδευσης. Ο κάδος είναι τύπου μπαίν μαρί (διπλών τοιχομάτων) με θερμικό λάδι. Διαθέτουν αερόψυκτο μηχάνημα για το στρώσιμο της σοκολάτας, θερμαινόμενο τραπέζι δόνησης (εκτός του μοντέλου T5) καθώς και διπλό σύστημα θέρμανσης το οποίο δίνει την δυνατότητα στο χειριστή να ρυθμίσει ξεχωριστές θερμοκρασίες τόσο στον κάδο όσο και στον κρούνο εξαγωγής. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας λιωσίματος καθώς και η ρύθμιση θερμοκρασίας τεμπεραρίσματος γίνεται μέσω ηλεκτρονικών οργάνων τα οποία εξασφαλίζουν απόλυτη ακρίβεια.









Έξτρα προσαρτήματα



Δοσομετρική πλάκα
για φόρμες σοκολάτας

Χαρακτηριστικά

-  Χωρητικότητα κάδου: 13 Kg
-  Ωριαία παραγωγή: 50 Kg/h
-  Βάρος: 140 Kg
-  Ισχύς: 1,5 Kw
-  Τάση: 380V-50Hz-3N ph
-  Διαστάσεις: 44(74)* x 72 x 131 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

* Διαστάσεις με το τραπέζι δόνησης