

tank 400

FONDOIR - TANK DE STOCKAGE

NEW
MODEL



Équipé en série d'une pompe à vis sans fin pour l'extraction du chocolat commande de la vidange par pédale ou manuelle

À la fin de chaque cycle de vidange, la pompe d'extraction se met en marche arrière afin de ré-aspirer le chocolat contenu dans la tuyauterie

Possibilité de modification à 220 V triphasé - 50 / 60 Hz)

Dispositif de transfert automatique avec sonde sur demande

Nouveau modèle! Conception renouvelée, avec une grande ouverture supérieure qui rend la cuve complètement accessible et désinfectable. Il est possible de commander la machine avec sortie de chocolat à droite ou à gauche. Chauffage du réservoir sec. Nécessite uniquement de alimentation électrique. Construit entièrement en acier inox AISI 304. Brassage en continu ou intermittent. Réglage de la température de fonte. Dispositif de chauffage à bain marie et thermo plongeur. Control de la température d'eau séparément. Pompe de vidange intégrée.

Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 5 kW - 16 A - 5 pôles
Capacité: 350 kg
Encombrement: p. 1030 mm, l. 950 mm (1080 mm avec couvercle ouvert si sortie du chocolat à droite), h. 1370 mm (1815 mm avec couvercle ouvert)