

tank 400

MISCELATORE CONTINUO

NEW
MODEL



Corredato di serie da una pompa a vite per l'estrazione cioccolato comandata a pedale o a pulsante

La pompa di estrazione a fine di ogni ciclo inverte il suo senso di marcia per la pulizia della tubazione

Possibilità di modifica a 220 V trifase - 50/60 Hz

Sistema di sensore su richiesta

Design rinnovato, con ampia apertura superiore che rende la vasca completamente accessibile e igienizzabile. È possibile ordinare la macchina con beccuccio di erogazione cioccolato laterale a destra o a sinistra. Riscaldamento della vasca a secco. Necessita solamente di alimentazione elettrica. Lo scioglitore e miscelatore continuo di cioccolato Tank 400 è costruito interamente in acciaio AISI 304. Agitatore in continuo o intermittente con temperature programmabili e agitazione temporizzata. Riscaldamento vasca e condotto di uscita termoregolati separatamente. Pompa integrata per alimentazione cioccolato alle macchine operatrici temperatrici.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 5 kW - 16 A - 5 poli

Capacità: 350 kg

Ingombro: p. 1030 mm, l. 950 mm (1075 mm con coperchio aperto e beccuccio uscita cioccolato a dx), h. 1365 mm (1815 mm con coperchio aperto)