

cento
100 KG TANK CAPACITY

CONTINUOUS
TEMPERING
MACHINE

NEW
MODEL



Adatta a grandi laboratori
e piccole industrie

Il suo utilizzo è facilmente interfacciabile
tra modellaggio e ricopertura

Ricopre su tunnel larghezza
300-400 mm e tunnel 600 mm

Tempera 100 Kg di cioccolato
in 14 minuti circa

È diretta concorrente per produzione
oraria a macchine con ingombri molto
più elevati

Nuove concezioni costruttive
comportano consumi energetici
ridotti

La temperatrice modello CENTO si allinea alle versioni TOP EX e FUTURA EX conservandone le caratteristiche innovative delle stesse ma potenziando notevolmente la quantità produttiva grazie alla vasca da 100 kg che consentirà la ricopertura in tunnel di larghezza fino a 600 mm Coclea non estraibile.

- Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz
- Tavola vibrante riscaldata: 220 V 24 V
- Accessori: Piastra di colaggio, R600t, Tun 300/400, Tun 600

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 4,5 Kw - 16 A - 5 poli

Capacità vasca: 100 Kg

Produzione oraria: 300 Kg

Gruppo refrigerazione: 4800 frigoriferie/h

Ingombro: h. 1600 mm, l. 770 mm, p. 1100 mm

con tavola vibrante: l. 1160 mm