

ΣΤΡΩΤΗΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

TEMPERING MACHINE

**ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟΣ ΚΟΧΛΙΑΣ
ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΟ
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ**

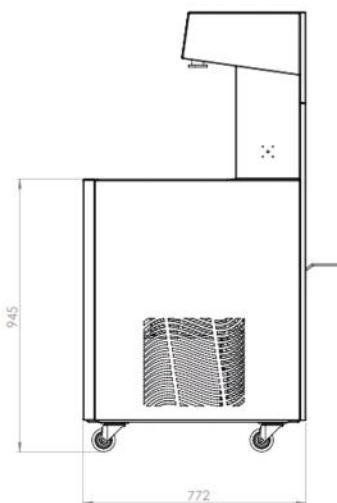
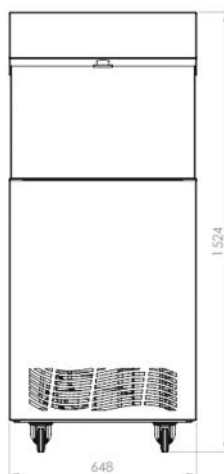


Διατίθεται σε δύο εκδόσεις **25 kg** και **60 kg**. Το μηχάνημα είναι κατασκευασμένο εξ'ολοκλήρου από **ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304** πληρώντας όλες τις προβλεπόμενες από την ΕΕ προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής.

Το στρώσιμο της σοκολάτας γίνεται με την χρήση ψυκτικού μηχανήματος το οποίο ελέγχεται από ηλεκτρονικά όργανα ακριβείας. Το αποτέλεσμα είναι η τέλεια διατήρηση της κρυσταλλικής δομής της σοκολάτας.

Ο βασικός εξοπλισμός διαθέτει :

Θερμαινόμενο δονητικό τραπέζι για την παραγωγή φορμαριστών προϊόντων.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

	ST-25	ST-60
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ :	25 kg	60 kg
ΩΡΙΑΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ :	95 kg	200 kg
ΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ :	380 V	380 V
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ :	2,0 kW	3,3 kW
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY (cm) :	65 x 77 x 153	65 x 80 x 153

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

INOXMAR
ΤΟΥΝΤΑΣ Σ. ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

