TEMPERATRICE RICOPRITRICE

UNICA

Macchina temperatrice continua per il cioccolato

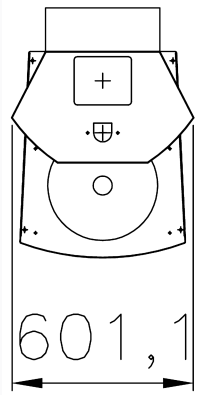
Unica è la temperatrice e ricopritrice continua professionale sviluppata per i laboratori di medie e grandi dimensioni che necessitano di un'elevata continuità operativa e di una larghezza di ricopertura maggiorata a 250 mm. È dotata di sistema automatico di inversione della coclea, dosatore elettronico programmabile con ripetizioni e un'eccellente stabilità termica. È compatibile con l'accessorio opzionale del dosatore pneumatico, che la rende perfetta per produzioni intense di praline, tavolette e prodotti ricoperti. In aggiunta, è possibile abbinare un nastro di carico stampi per automatizzare la produzione di tavolette e altri prodotti modellati in combinazione con un tunnel di raffreddamento.

SPECIFICHE TECNICHE

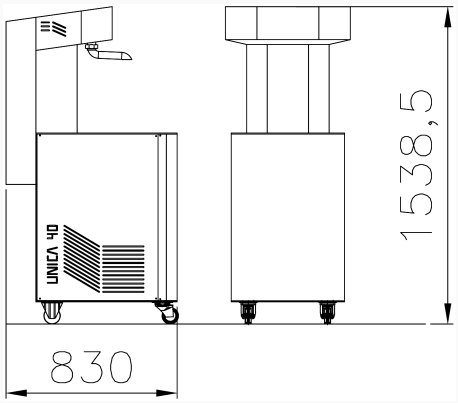
Capacità vasca	**40 kg**	Peso	**250 kg**
Consumo	**2,5 kW**	Dimensioni (L×P×H)	**605 x 830 x 1540 h mm**
Alimentazione	**380V/220V, 50Hz o 60Hz, Trifase o Monofase**		

DISEGNO TECNICO

dimensioni in mm



VISTA DALL'ALTO



VISTA LATERALE

Le specifiche tecniche possono variare senza preavviso

Via Machiavelli n°15/17 - LEGNANO (MI) ITALY · Tel. +39 0331.464654 - Fax (+39) 0331.464886 · Email: fbm@boscolo.it