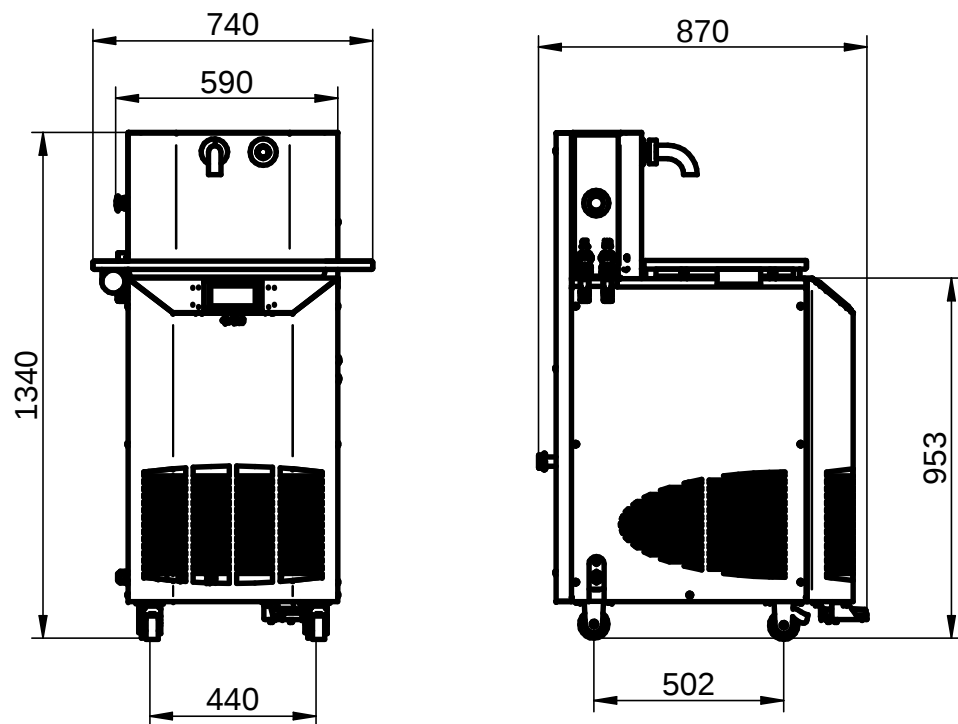


Машина для темперирования МТ-20

Технические характеристики



Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	12809
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Вместимость ванны, кг	24
Диапазон регулирования температуры шоколада, °C	27-50
Ванна для шоколада с подогревом и термостатами	✓
Двойная цепь подогрева ванны и винта (шнека)	✓
Программируемая педаль для дозировки шоколада	✓
Съемный винт (шнек) для чистки и замены шоколада	✓
Изменяемое направление движение винта (шнека) для выгрузки шоколада	✓
Вибростол с подогревом	✓
Габариты, мм	590(740 с рабочей поверхностью)x870x1340
Масса, кг, не более	190

Машина для темперирования МТ-20 предназначена для непрерывного темперирования шоколада в течение всего рабочего времени. Машина спроектирована для простого и интуитивного использования оператором, которая оснащена панелью управления с сенсорным экраном позволяющим полностью контролировать процесс обработки шоколада. Машина используется для наполнения пустотелых форм и покрытия шоколадных изделий. Разогрев шоколада происходит внутри нагреваемой ванны, в то время как охлаждение шоколада происходит в шнеке с помощью газообразного хладагента.

Машина оборудована программируемой педалью для дозировки шоколада, которая временно приостанавливает поток шоколада, чтобы кондитер мог подставить форму или чашку.

Каркас машины для темперирования выполнен из качественной конструкционной стали, все остальные детали выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Для возможности транспортировки машина для темперирования оснащена колесами с ножным тормозом.