

MINI-TEMPÉREUSE À ROUE AIR 2.0

Notre modèle Air 2.0 convient parfaitement aux chocolateries de petite taille. Grâce à sa conception modulaire, notre mini-tempéreuse évolue en fonction de vos besoins. Il est possible de la combiner à une enrobeuse, un tunnel de refroidissement ou tout autre produit de notre gamme. Vous pouvez également augmenter sa capacité de production en l'associant à une étuve à chocolat pour disposer d'un chocolat à température de travail toujours prêt.

Dimensions

Longueur	Largeur	Hauteur
25 po (625mm)	22 po (559mm)	21 po (533mm)

Alimentation

Tension	Fréquence	Intensité
120 V	60 HZ	8 A

Caractéristiques techniques :

- Système de tempérage à air, chauffé par des éléments électriques
- Capacité de 45 lb (20 kg)
- Thermostat numérique à double affichage réglable Fuji Electric
- Sonde thermométrique RTD
- Lecteur de température préventif
- Système de ventilation double pour un refroidissement plus rapide
- Roue à vitesse ajustable actionnée par un moteur Nord Gear
- Bacs amovibles pour un changement rapide de chocolat
- Fabriqué avec des matériaux approuvés pour la production alimentaire (acier inoxydable et acétal)
- Couvercle en acier inoxydable
- Roue et collecteur à chocolat démontables sans outils pour un nettoyage rapide et facile
- Couvercle en polycarbonate transparent standard ou chauffant et bacs supplémentaires offert en option
- Attestation de certification électrique



Accessoires



Table Vibrante



Étuve à chocolat

