

TEMPÉREUSE À ROUE

Notre tempéreuse à roue convient parfaitement aux artisans de petite et moyenne taille disposant d'un espace de production restreint. Grâce à sa conception modulaire, elle évolue en fonction de vos besoins. Il est en effet 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 afin de disposer d'un chocolat à température de travail toujours prêt.

Caractéristiques techniques :

- Système de tempérage par air, chauffé par des éléments électriques
- Thermostat numérique à double affichage réglable Fuji Electric
- Sonde thermométrique RTD dans le chocolat
- Lecteur de température préventif pour éviter au chocolat de brûler
- Système de ventilation double pour un refroidissement plus rapide
- Roue à vitesse ajustable actionnée par un moteur triphasé Nord (0-44 tr/min) et un engrenage réducteur
- 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
- Vanne papillon de 1,5 po (38 mm) avec connexion Tri-Clamp^{MD}
- Montée sur 4 roulettes avec frein de blocage
- Possibilité d'ajouter un tapis d'enrobage
- Facile à nettoyer
- Couvercle en polycarbonate transparent standard ou chauffant et table vibrante en option



Accessoires

Information supplémentaire

Modèle*	Capacité	Longueur	Largeur	Hauteur	Tension	Fréquence	Intensité
Air 6.0	130 lb (60 kg)	32 po (813 mm)	36 po (914 mm)	55 po (1 397 mm)	120 V	60 Hz	16 A
Air 10.0	220 lb (100 kg)	32 po (813 mm)	42 po (1 067 mm)	55 po (1 397 mm)	120 V	60 Hz	16 A



Table Vibrante



Perfect Choco • Spécialistes en équipements de créativité chocolatée
8904 boul. Industriel • Chambly • Québec • J3L 4X3 • Canada • www.perfectchoco.com