

2.4

ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ



- Temperleme makinesi fırınlar, pastaneler ve küçük çikolata, lokum, draje şeker gıda imalathaneler için uygundur.
- Temperleme makinesi vibrasyon tablası ve kaplama tel bant makinesiyle beraber uyum içerisindedir.
- Çikolata ısıtma ve soğutma suyuyla kazanalar çift cidarlı olup çikolatanın yanması önlenir.
- Kontrol sistemi plc ile sağlanıp akıllı dokunmatik ekrandan kontrol sağlanır.
- Helezion pompa sistemi tamamı paslanmaz çelikten olup plastik yoktur.
- Vibrasyonlu titreşim dolum tabla mevcut ve makineyle beraber verilir.
- Tatlıcılar, pastane sektörü ve dondurma sektörü için ideal ürün.

MAKİNE MODELİ	TANK KAPASİTESİ	ÜRETİM KAPASİTESİ	SOĞUTMA ÜNİTESİ	TOPLAM GÜÇ
TM30	30 Litre	100-200 Kg/H	1.5 KG	4.5 Kw.

ELEKTRİKSEL GÜÇ GEREKSİNİMİ	ANA MAKİNENİN GÜCÜ - 4.5 Kw
ELEKTRİK DONANIMI	400 V , 3 FAZ, 50 Hertz; • Opsiyon ve Sipariş üzeri 1 FAZ 220 V, 50 Hertz • Opsiyon ve Sipariş üzeri 3 FAZ 220 V, 50 Hertz
VİBRASYONLU DOLUM TABLA ISITMA	24 VAC
PLC SİSTEMİ	OMRON SERİSİ
ISITMA SİSTEMİ - ÇİFT ÇİDAR ISITMA SU	1500 W PLC KONTROLLU SU ISITMA REZİSTANSLI
HAZNE KAPASİTESİ	30 Litre
AĞIRLIK	300 KG
RENK	PASLANMAZ ÇELİK
MAKİNE BOYUTLARI GEREKSİNİMİ	Genişlik: 1150 mm x Uzunluk: 1600 mm x Yükseklik: 1500 mm
İLAVE ÖZELLİKLER	TEKERLEKLİ VE AYARLI TAMPON AYAK SİSTEMİ
VİBRASYONLU DOLUM TABLA	OTOMATİK VİBRASYONLU DOLUM SİSTEMİ