



TEMPLADORA 15 KG.

MAQUINARIA AUTOMATIZADA PARA REPOSTERÍA Y CHOCOLATERÍA

INFORMACIÓN GENERAL

Puede fundir, templar y mantener el chocolate automáticamente a temperatura estable por el tiempo que se necesite.

Esta máquina genera una cascada de chocolate de flujo regulable que permite un excelente trabajo con moldes y bañado de productos. También puede incluir una mesa vibradora para eliminar las burbujas del chocolate en los moldes.

Gracias a su control automático de frío/calor puede templar o pre-cristalizar el chocolate con un alto grado de estabilidad y precisión, logrando excelente brillo y contracción del chocolate para un fácil desmoldado.



Características

- ✓ Es capaz de funcionar con 1 hasta 15kg. de chocolate.
- ✓ Puede derretir grandes bloques así como pequeñas gotas de chocolate.
- ✓ Posee un sistema de aire forzado para optimizar el tiempo de templado.
- ✓ Control automático digital de la temperatura seleccionada para un fácil y óptimo **TEMPLADO**.
- ✓ Resolución: 0.1°C
- ✓ No necesita agua para su funcionamiento.
- ✓ Fabricada completamente en acero inoxidable, calidad 304.
- ✓ Alta eficiencia gracias al control orientado al bajo consumo.
- ✓ Incluye tapa de acero inoxidable para mantener el chocolate por largos tiempos.
- ✓ Posee cascada de chocolate con flujo regulable para un eficiente trabajo y homogenización.
- ✓ Incluye accesorio para una limpieza rápida del disco.
- ✓ Este modelo puede incluir una mesa de trabajo vibradora especial para moldes, la bandeja es extraíble para una mayor comodidad.



Datos Técnicos

- ⚡ Energía Eléctrica Monofásica: 220Volt@50HZ.
- ⚡ Potencia Requerida: 800Watt/hr.
- 👤 Producción Promedio: 10kg/hr.
- 📦 Capacidad Máxima: 15Kg.

