

TEMPEREUSE T20

Le bac ayant une capacité de 24 kg rend la tempereuse T20 le choix parfait pour ceux qui souhaitent unir qualité, vitesse et simplicité. Le doseur à pédale programmable, dont même les autres tempereuse POMATI sont douées, permet d'avoir un contrôle total et l'efficacité la plus élevée.



Caractéristiques techniques

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Capacité bac Kg 24
- Doseur à pédale programmable
- Bac chocolat chauffé et thermostaté
- Double circuit de réchauffement bac et vis et table vibrante chauffée
- Vis amovible pour nettoyage et changement de chocolat et inversion de marche pour déchargement chocolat
- Thermostats contrôle température de haute précision
- Groupe frigorifique à réfrigération forcée à air
- Voltage 400 - Hz 50 - Kw 2,2 Triphasé 5 pôles (voltages particuliers sur demande)
- Dimensions mm 560 (avec table 740) x 760 x h 1330

Accessoires disponibles

- Chariot d'enrobage
- Table tournante truffes
- Tapis de sortie
- Couvercle en plexiglas
- Lampe de chauffage réseau
- Décorateur
- Plaque de dosage
- Clapet pneumatique



Table tournante truffes



Tapis de sortie