

NOVACHOC

La technologie au service de la tradition

MAYA



Parc d'Activité des Nations
10 rue de l'Europe
F- 67230 Benfeld
Tél. 33(0)3 88 74 09 28
Fax 33(0)3 88 74 47 98

www.novachoc.fr



FICHE TECHNIQUE MAYA

Equipement de la tempéreuse

- " Machine en acier inoxydable
- " Groupe de froid triphasé
- " Capacité de la cuve : 30 kg
- " Circuit fermé (sans arrivée d'eau)
- " Alimentation électrique 380V (3Ph+N+T) - possibilité d'alimentation électrique différente
- " Capot avec chauffage d'ambiance
- " Température du chocolat contrôlée par système PID avec sonde PT100
- " Alimentation possible en chocolat durant l'utilisation
- " Pédale d'arrêt d'écoulement du chocolat
- " Temps de cristallisation : entre 25 et 40 mn (en fonction de la température du chocolat)

Tapis d'enrobage

Sur socle à roulettes, pour faciliter le déplacement.

- " Enrobage avec double filet
- " Soufflerie réglable en hauteur
- " Variateur de vitesse du tapis
- " Possibilité d'arrêter la grille de chargement
- " Longueur grille de chargement 605 mm et longueur grille d'enrobage 460 mm
- " Largeur grille d'enrobage 260 mm
- " Longueur du tapis de sortie 1235 mm



Option(s)

- " Table vibrante & chauffante (380 x 940 mm)

Dimensions

La tempéreuse		Le tapis	
Largeur (mm)	620	Largeur (mm)	300
Profondeur (mm)	1000	Longueur (mm)	2300
Hauteur (mm)	1600	Hauteur de travail (mm)	1070
Poids (kg)	215	Poids (kg)	68

Ensemble, réalisons vos rêves

