

NOVACHOC

La technologie au service de la tradition

TE2



**NOVA
CHOC**

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


FABRICATION
FRANCAISE

FICHE TECHNIQUE TE2

Equipement de la tempéreuse

- ~ Machine en acier inoxydable
- ~ Groupe de froid monophasé
- ~ Capacité de la cuve : 30 kg
- ~ Circuit fermé (sans arrivée d'eau)
- ~ Alimentation électrique 380V (3Ph+N+T) - possibilité d'alimentation électrique différente
- ~ 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

- ~ Enrobage avec double filet
- ~ Soufflerie réglable en hauteur
- ~ Variateur de vitesse du tapis
- ~ Tapis monobloc (grille & sortie indissociable)
- ~ Longueur grille de chargement 300 mm et longueur grille d'enrobage 440 mm
- ~ Largeur grille d'enrobage 200 mm
- ~ Longueur du tapis de sortie de tapis de 1200 mm

Option(s)

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



Dimensions

La tempéreuse		Le tapis	
Largeur (mm)	620	Largeur (mm)	240
Profondeur (mm)	930	Longueur (mm)	1940
Hauteur (mm)	1730	Hauteur de travail (mm)	1070
Poids (kg)	200	Poids (kg)	26

Ensemble, réalisons vos rêves

