

NOVACHOC

La technologie au service de la tradition

TE3



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 TE3

Équipement 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
- Système d'amorce pour le tempérage
- 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

- Enrobage avec double filet
- Soufflerie réglable en hauteur
- Variateur de vitesse du tapis
- Possibilité d'arrêter la grille de chargement
- Possibilité de séparer la grille du tapis de sortie
- Longueur grille de chargement 605 mm et longueur grille d'enrobage 460 mm
- Largeur grille d'enrobage 200 ou 260 mm
- Longueur du tapis de sortie 1235 ou 2000 mm

Option(s)

- Table vibrante & chauffante (380 x 940 mm)
- Enrobage partiel
- Soufflerie plus puissante avec variateur
- Grille à truffes



Dimensions

La tempéreuse		Le tapis	
Largeur (mm)	620	Largeur (mm)	240 ou 300
Profondeur (mm)	1070	Longueur (mm)	2300 ou 3065
Hauteur (mm)	1740	Hauteur de travail (mm)	1070
Poids (kg)	230	Poids (kg)	45

Ensemble, réalisons vos rêves

