

TEMPLADORA CONTINUA "THERMINATOR I"

Nuestra templadora trabaja con un sistema de fusión del chocolate por medio de la inducción de calor, lo cual asegura precisión en el trabajo y al mismo tiempo reduce el consumo de energía. Además, con la aplicación del sistema de enfriamiento por gas automático del sinfín se reduce considerablemente el tiempo de enfriamiento.

Cuenta con un dosificador electrónico con repeticiones, inversión automática del sentido de marcha del sinfín, control electrónico de encendido y apagado, ciclo nocturno y marco escurrido de grandes dimensiones. Controlada por PLC y Pantalla Táctil.



ESPECIFICACIONES

CAPACIDAD	6 Kg
PRODUCTIVIDAD	Hasta 15 Kg/h
CONSUMO MEDIO	0.75 kW
DIMENSIONES	725x650x400mm
PESO	65 Kg

*Las especificaciones pueden variar.

EL PROCESO DE TEMPLADO

