

Chocolademachines

BAKK T5



Dit toonbank model is eenvoudig te bedienen en is van fundamentele hulp in banketbakkers, ijssalons en horeca-instellingen. Gebouwd om elk type chocolade te smelten en te tempereren. De directe "Auger" tempering maakt chocolade vloeibaar met een perfecte kristalmix, dit geeft een eindproduct van uitzonderlijke kwaliteit.

Technische specificaties	BAKK T5
Capaciteit	Tankinhoud van 5 kg
Tank	Verwarmde tank
Verwarming	Dubbele verwarmingscircuit voor tank en Auger
Start/stop	Programmeerbare activatie en stopzetting
Auger	Verwijderbaar roerwerk vergemakkelijkt het schoonmaken en het vervangen van de chocoladeproducten. De draairichting voor het ledigen van de chocolade.
Thermostaat	Voor het nauwkeurig handhaven van de temperatuur
Koeling	Koelement met geforceerde luchtkoeling
Elektriciteit	240V - Eénfasig 50 Hz – 0,4 Kw
Afmetingen	480 x 450 x 390 mm

Opties

Vibrerende tafel