

Chocolademachines

BAKK T10



De BAKK T10 TEMPERING MACHINE kan de chocoladeproductie in een hogere versnelling brengen. Net als alle andere temperermachines, beschikt de BAKK T10 over een geforceerd luchtkoelsysteem dat zelfs bij langere verwerkingstijden een extreem vloeibare chocolade oplevert.

Technische specificaties	BAKK T10
Machine	Volledig vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal
Capaciteit	Tankinhoud van 13 kg
Verdeler	Programmeerbare, met de voet bediende, verdeler
Tank	Verwarmde en thermosealed tank
Verwarming	Dubbele verwarmingscircuit voor tank, Auger en vibrerende tafel
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	400V - 50 Hz – 0,7 Kw, 3 fasig 5 polen (Voltages op maat beschikbaar)
Afmetingen	440 (740 met tafels) x 720 x h 1310 mm

Opties
Verdeelplaat