

## Chocolademachines

### BAKK T20



Met een tankinhoud van 24kg, is de BAKK T20 de perfecte keuze voor diegenen die kwaliteit, snelheid en eenvoud willen. De met een voetpedaal bediende dispenser biedt de operator maximale controle en efficiëntie.

Technische specificaties	BAKK T20
<b>Machine</b>	Volledig vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal
<b>Capaciteit</b>	Tankinhoud van 24 kg
<b>Verdeler</b>	Programmeerbare, met de voet bediende, verdeler
<b>Tank</b>	Verwarmde en thermosealed tank
<b>Verwarming</b>	Dubbele verwarmingscircuit voor tank, Auger en vibrerende tafel
<b>Auger</b>	Verwijderbaar roerwerk vergemakkelijkt het schoonmaken en het vervangen van de chocoladeproducten. De draairichting voor het ledigen van de chocolade.
<b>Thermostaat</b>	Voor het nauwkeurig handhaven van de temperatuur
<b>Koeling</b>	Koelelement - Koelelement met geforceerde luchtkoeling
<b>Elektriciteit</b>	400V - 50 Hz – 2,2 Kw, 3 fasig 5 polen (Voltages op maat beschikbaar)
<b>Afmetingen</b>	560 (740 met tafels) x 760 x h 1330 mm

## Opties

Verpakkingsband

Roterende tafel voor truffels

Uitgang transportband

Plexiglas cover

Verwarmingslamp

Versierder

Verdeelplaat

Pneumatische klep