

Chocolademachines

BAKK T35



Het is de grootste tank van BakkTrade, perfect voor grootschalige productie van chocolade en chocolaatjes, waarvoor een technologisch onderlegde operator nodig is. Net als alle andere tempering machines, levert de BAKK T35 een uniforme warmteverdeling op de chocolade, terwijl het ook zorgt voor een lager energieverbruik.

Technische specificaties	BAKK T35
Machine	Volledig vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal
Capaciteit	Tankinhoud van 50 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 – 3,5 Kw, 3 fasig 5 polen (Voltages op maat beschikbaar)
Afmetingen	710 (880 met tafels) x 880 x h 1350 mm

Opties

Verpakkingsband

Roterende tafel voor truffels

Uitgang transportband

Plexiglas cover

Verwarmingslamp

Versierder

Verdeelplaat

Pneumatische klep