



TEMPERADORA T240

MARCA:

GAMI

PROCEDENCIA:

ITALIA

REFERENCIA:

SKU: 12490002

FUNCIÓN:

Máquina para el templado del chocolate por medio de ciclos continuos de fusión y refrigeración mediante compresor.

CARACTERÍSTICAS:

- Equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo.
- Pedal de detección de flujo.
- Dosificador programable.
- Mesa vibrante calentada.



DIMENSIONES:

Ancho: 440 mm

Largo: 600 mm

Alto: 1500 mm

PESO:

117 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. (Opción trifasica o monofasica bajo pedido).

POTENCIA:

1900 Watts

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad de la cuba:
8 kg

Producción por hora:
Hasta 35 kg

Temperatura ambiente de trabajo:
22 °C

Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 talsa.com.co

 316 876 6110

   