

TEMPLADORA AUTOMÁTICA "THERMINATOR II / III"

Es una máquina que realiza las funciones de temperado de chocolate, moldeado y vibrado. Realiza la función de baño de productos al adicionar una cadena bañadora como opcional.

Trabaja con un sistema de fusión del chocolate por medio de la inducción de calor, lo cual asegura precisión en el trabajo y al mismo tiempo reduce el consumo de energía. Además, con la aplicación del sistema de enfriamiento por gas automático del sinfín se reduce considerablemente el tiempo de enfriamiento.

También cuenta con un dosificador electrónico con repeticiones, inversión automática del sentido de marcha del sinfín, control electrónico de encendido y apagado, ciclo nocturno y marco escurrido de grandes dimensiones. Controlada por PLC y Pantalla Táctil.



ESPECIFICACIONES

MODELO	THERMINATOR II	THERMINATOR III
CAPACIDAD	22 Kg	40 Kg
PRODUCTIVIDAD	Hasta 80 Kg/h	Hasta 125 Kg/h
CONSUMO MEDIO	1.5 kW	2.5 kW
DIMENSIONES	400x750x1500mm	500x950x1550mm
PESO	85 Kg	220 Kg

*Las especificaciones pueden variar.

EL PROCESO DE TEMPLADO

