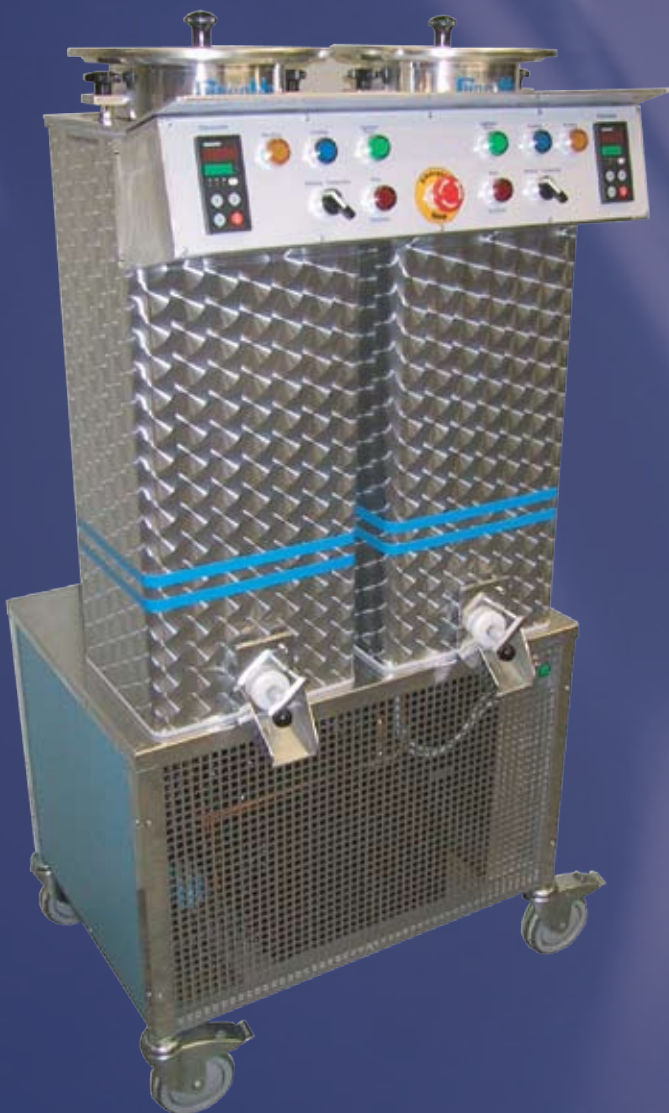


ChocoMa

QUALITÄTS-SCHOKOLADEN-MASCHINEN

>> 6T20CD2 SCHMELZ- UND TEMPERIEREINHEIT

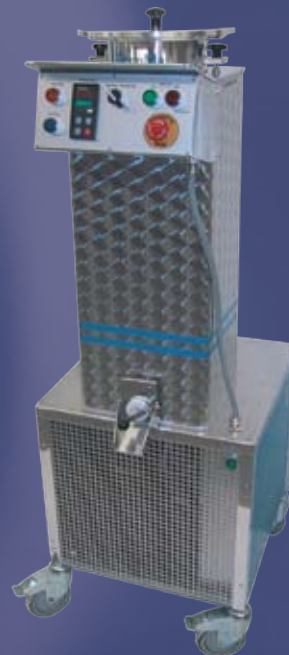


Komplette und vollautomatische Schmelz- und Temperiereinheit für alle Arten von Schokolade. Nur anschliessen - und starten!

Die einfache Bedienung ermöglicht Ihnen sich voll und ganz dem kreativen Prozess aller Varianten der Schokoladeverarbeitung zu widmen.

Die Maschine hat 2 Verarbeitungsvorgänge: Schmelzen und Temperieren!

>> 6T20CD SCHMELZ- UND TEMPERIEREINHEIT



CocoMa

QUALITÄTS-SCHOKOLADEN-MASCHINEN

Nur anschliessen und starten!

Die 6T20CD Serie ist mit elektrischer Heizung und Temperierkühleinheit ausgestattet.

Bis 20 kg Schokolade können in 90-120 Minuten geschmolzen und danach mit einem Temperierzyklus von 25-30 Minuten für die Verarbeitung fertig gemacht werden.

Die Schokolade kann für Überzug, Formengiessen oder zum manuellen Eintauchen aufbewahrt werden.

Es müssen nur noch die gewünschten Schmelz-, Kühl- und Endverarbeitungs-Temperaturen programmiert werden. Der Rest geht von alleine. Die Parameter werden nur bei Änderung der Schokoladentypen geändert.

Die 6T20CD Serie ist eine Weiterentwicklung der betriebs sichereren und bewährten 6T20C** Serie, die weltweit schon seit Anfang 1980 in Funktion ist.



Auf stabilem fahrbarem Unterbau können die Maschinen je nach Verarbeitung individuell an andere Maschinen zum Überziehen, Formengiessen usw. zum nachfüllen der temperierten Schokolade verschoben werden.

Das eingebaute Rührwerk mit Rührspateln sorgt für die perfekte Mischung der Schokolade

Erhitzte Auslaufventile verhindern jegliche Klumpenbildung

Rostfreie Konstruktion

Einfache Reinigung

Servicefreundlich dank lebenslänglicher Schmierung von Kompressor, Motor und Getriebe

6T20CD2	6T20CD	
1.475 mm	1.475 mm	Höhe
730 mm	540 mm	Breite
620 mm	620 mm	Tiefe
2 x 20 kg	20 kg	Behälter Volumen
Max. 1.8 KW	Max. 1.25 KW	Stromverbrauch
Kann weltweit jedem landesüblichen Stecker angepasst werden		Elektrische Spezifikationen