

Temperadeira Contínua

Crystal 10



Sua produção, imparável.

A Crystal 10 foi criada para dar a você uma produção altamente eficiente e completa em pequena escala. Todo o design e sistema da Crystal 10 foi pensado para facilitar o seu trabalho no dia a dia.

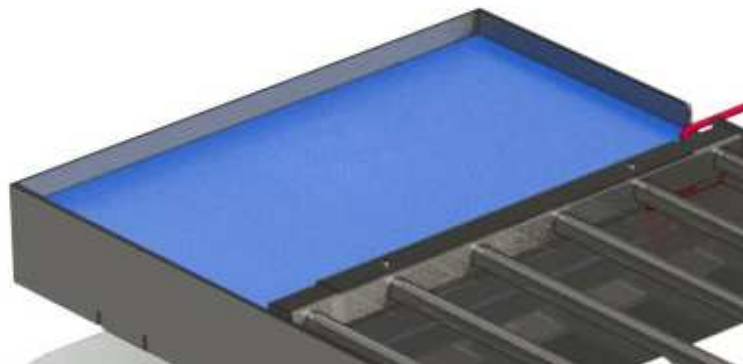


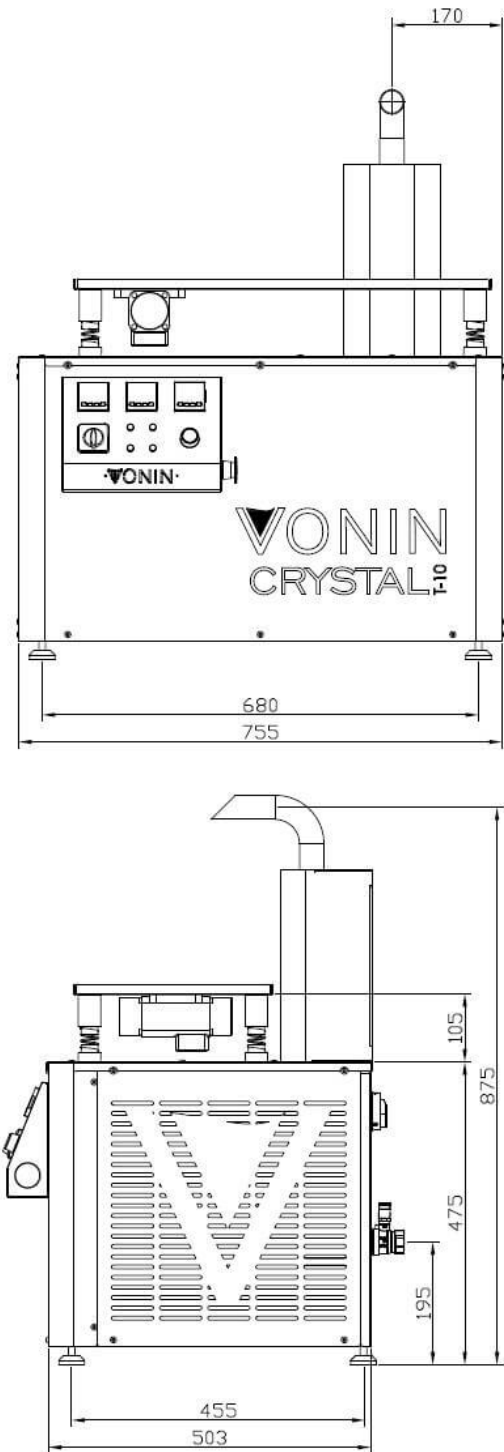
Mesa Vibratória com Aquecimento

Com um design exclusivo da VONIN, a mesa vibratória da Crystal 10 possui uma grade com espaço extra para virar os moldes e fazer casquinhas de chocolate. Todas as partes de contato são aquecidas, para não haver cristalização do chocolate na mesa.



Além disso, cuidamos para colocar nessa mesa um espaço para vibrar de 1 até 3 fôrmas, dependendo do tamanho. Sua lona sanitária em poliuretano é fácil de limpar e não resseca em contato com o chocolate.





Produz até 10kg de chocolate temperado em
12 Minutos

Tempera até
30kg de chocolate por hora
Trabalhando com chocolate já derretido.

Corpo, partes de contato e acessórios em
Aço INOX 304

Reservatório com capacidade para armazenar
10kg de chocolate

Capacidade mínima recomendada para operação
5kg de chocolate

Tensão
220V/Monofásica/60hz

Potência total
3,2kW/h

Peso líquido (máquina vazia)
86Kg

Motor principal (rosca transportadora)

 **Bonfiglioli**

Motor secundário (misturador)

 **BOSCH**

Controladores de temperatura independentes (PID)

Autonics

Sistema de refrigeração

ELGIN

Características adicionais:

- Máquina construída com design sanitário
- Pedal corta-fluxo para controle de dosagem
- Rosca com sistema de reversão para fácil esvaziamento da máquina
- Sistema de refrigeração a gás frio