

Temperadeira Contínua

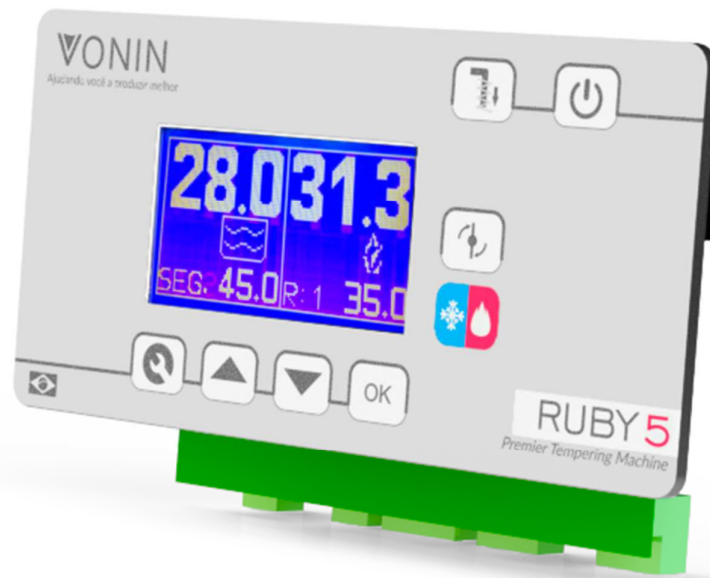
Ruby 5



Sua criatividade sempre pronta para fluir.

Trabalhar com chocolate nobre fica fácil na Ruby 5. Seu dia-a-dia se torna mais sobre o que você quer criar e menos sobre se preocupar com sujeira, termômetros e perda de têmpera.





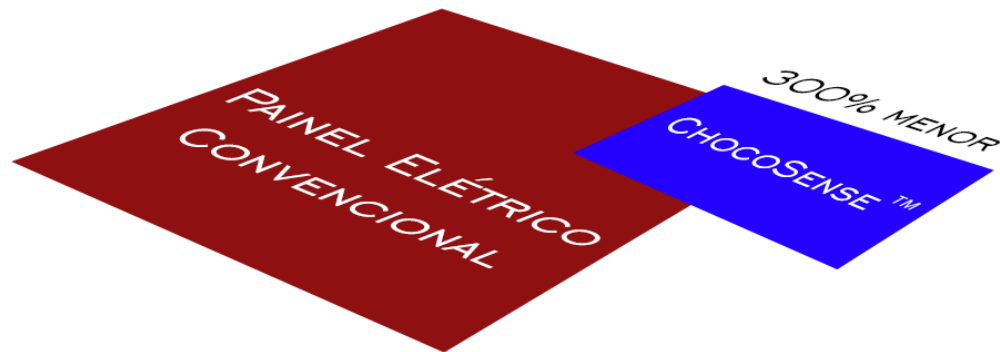
Tecnologia para você fazer mais com menos

ChocoSense™

Grave diferentes curvas de cristalização para diversos tipos de chocolate. Programe um horário de despertar automático. Faça todo o controle do seu chocolate através de um sistema preciso, intuitivo e fácil de usar. Tenha seu chocolate sempre pronto para trabalhar.

Tudo isso agora é possível na Ruby **5** graças ao **ChocoSense™**, uma placa de circuito integrado desenvolvida pela VONIN, com sistema operacional próprio.





Para qualquer espaço

A Ruby **5** é compacta e se encaixa perfeitamente em pequenos espaços. Conseguimos fazer isso graças ao chip **ChocoSense™** ser até **300%** menor que os painéis elétricos convencionais com controle PID, permitindo um design ultra-compacto sem prejudicar sua qualidade.





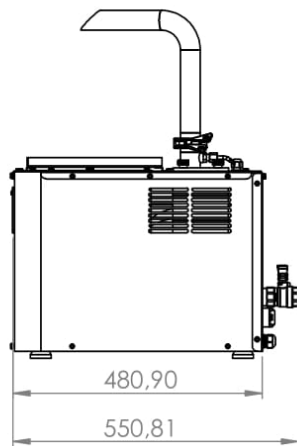
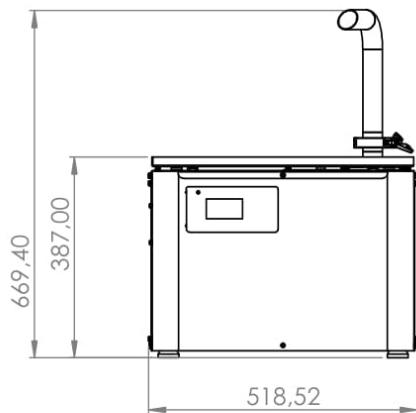
Descubra o poder da

Refrigeração por gás frio

A Ruby **5** possui um sistema de temperagem contínua por rosca-sem-fim. Diferente das outras máquinas deste porte, ela tem a sua própria unidade de condensação, que realiza o resfriamento do chocolate através de **gás frio**.

Isso a permite ter um rápido ciclo de temperagem com uma qualidade excepcional, sem adições ou depender da temperatura do ambiente externo.





56x53x68cm (CxLxA)

Produz até 5kg de chocolate temperado em
8 Minutos

Tempera até

15kg de chocolate por hora

Trabalhando com chocolate já derretido

Corpo, partes de contato e acessórios em

Aço INOX 304

Reservatório com capacidade para armazenar

5kg de chocolate

Capacidade mínima recomendada para operação

2,5kg de chocolate derretido

Tensão

220V/Monofásica/60hz

Consumo

2,9kW/h

Peso líquido (máquina vazia)

50Kg

Motor principal (rosca transportadora e misturador)

 **Bonfiglioli**

Placa de circuito impresso desenvolvida pela



Sistema de refrigeração (unidade de condensação)



Características adicionais:

- Rosca transportadora de fácil remoção
- Máquina construída com design sanitário
- Rosca com sistema de reversão para fácil esvaziamento da máquina