Atemperadora de Chocolate

Crystal 10

Acerca de Crystal 10

La Crystal 10 fue creada para dar al chocolateiro una nueva forma de expresar su creatividad sin tener que preocuparse por termómetros, suciedad y pérdida de temple durante el proceso. Todo en ella fue pensado para facilitar su trabajo en el día a día.

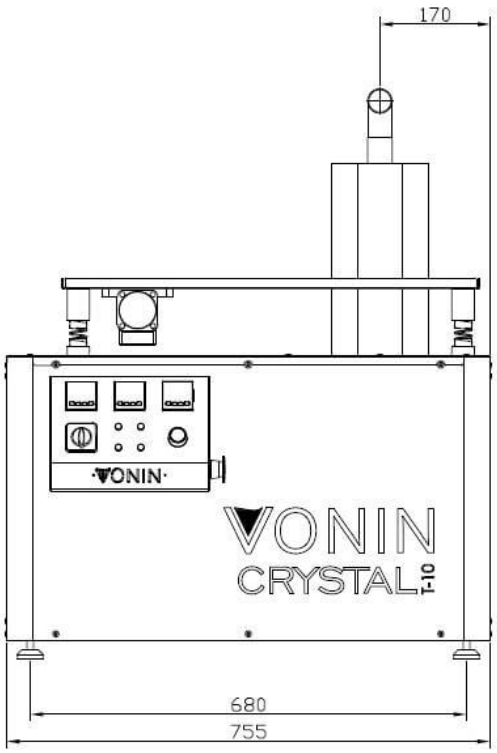
La boquilla de salida de la Crystal 10 te entrega una fuente de chocolate templado listo para el uso, que puede ser utilizado como una dosificadora para hacer bombones, tabletas sólidas y lo que más su creatividad permita. La máquina también viene equipada con una mesa vibratoria, que elimina las burbujas de aire del chocolate de manera práctica y rápida.

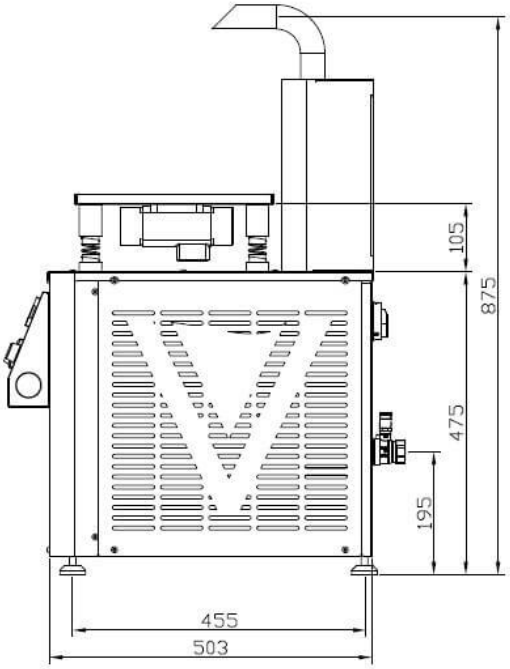
El sistema de temperamento continuo de la Crystal 10 consigue trabajar todos los aspectos fundamentales para obtener un buen temple del chocolate, garantizando que sus productos queden brillantes, resistentes al calor y con un bello snap. Como ellos deben ser.

VONIN
Ayudándote a producir mejor

Data Sheet | Crystal 10

Ficha Técnica





Tempera hasta
30kg de chocolate por hora

Cuerpo, partes de contacto y accesorios en
Acero INOX 304

Depósito com capacidade para almacenar
10kg de chocolate

Capacidad mínima de chocolate para operación
5kg

Tensión
220V Monofásica

Peso neto (máquina vacía)
110Kg

Motor principal (rosca transportadora)
Bonfiglioli

Motor secundário (mezclador)
BOSCH

Controladores de temperatura independientes (PID)
Autonics

Sistema de refrigeración
ELGIN

Características adicionales:

- Mesa vibratoria para la remoción de burbujas de aire
- Máquina construida con diseño sanitario
- Pedal corta-flujo para control de dosificación
- Rosca con sistema de reversión para fácil vaciado de la máquina
- Sistema de refrigeración a gas frío