

Atemperadora Continua

Esmeralda 30



Un arsenal a su servicio.

Templado impecable. Chocolate siempre listo para que hagas lo mejor. Cualquiera sea su necesidad, la Esmeralda 30 le brinda todo lo que necesita para alcanzar el siguiente nivel.

Especificaciones | Esmeralda 30

Templa hasta
90kg de chocolate por hora

Trabajando con chocolate ya derretido

Produce hasta 30 kg de chocolate templado en
12 minutos

Cuerpo, partes de contacto y accesorios en
Acero INOX 304

Depósito con capacidad para almacenar
30kg de chocolate

Capacidad mínima de chocolate para operación
15kg

Tensión
220V/380V Monofásica/Trifásica

Peso neto (máquina vacía)
130Kg

Motorización

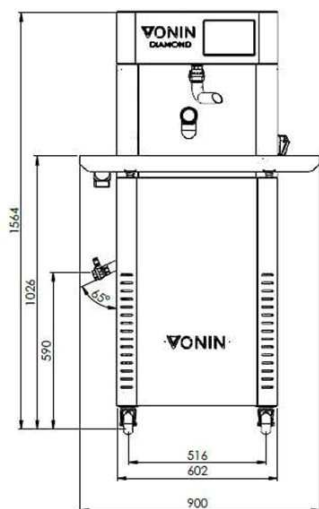
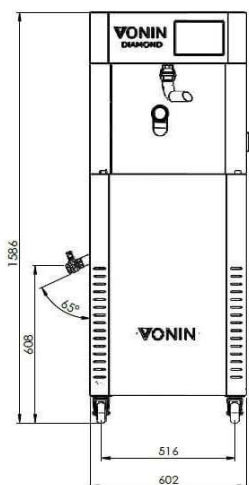
 **Bonfiglioli**

Controladores de temperatura PID

Autonics

Características adicionales:

- Caudal de 2kg/min
- Design sanitario
- **Rosca transportadora de fácil remoción para limpieza**
- Rosca transportadora con sistema de reversión para fácil vaciado de la máquina
- Sistema de refrigeración a gas frío





Módulo

COB-200V

El módulo COB-200V transforma la Esmeralda 30 en una bañadora de chocolate noble completo, con características únicas para cubrir perfectamente sus productos.

- + Ancho de trabajo de 200 mm
- + Soplador para eliminar el exceso de chocolate.
- + Tapete de salida acoplado
- + Sistema de vibración para un mejor acabado inferior
- + Alimentador automático de papel pergamino para ayudar en la extracción del producto
- + Sistema de cola de gusano para eliminar imperfecciones
- + Soporte propio que facilita el desmontaje
- + Bandeja de respaldo extraíble para retirar fácilmente los productos con papel pergamino
- + Cinta de salida acoplado



Módulo

Mesa Vibratoria

El módulo de mesa vibratoria convierte la Esmeralda 30 en la compañera ideal para hacer cualquier tipo de chocolate. Desde chocolates masivos hasta rellenos huecos de chocolates y huevos de Pascua.

- + Dos espacios para vibrar de 3 a 6 moldes simultáneos
- + Parrilla climatizada para evitar la cristalización del chocolate.
- + Vibración adecuada para trabajos de chocolate

- + Lienzo sanitario de poliuretano que no se seca ni amarillo en contacto con el chocolate, fácil de limpiar.
- + Raspador para mejorar la productividad
- + El espacio útil para parrilla te permite hacer conos de chocolate con tranquilidad