

Atemperadora de Chocolate

Ruby5



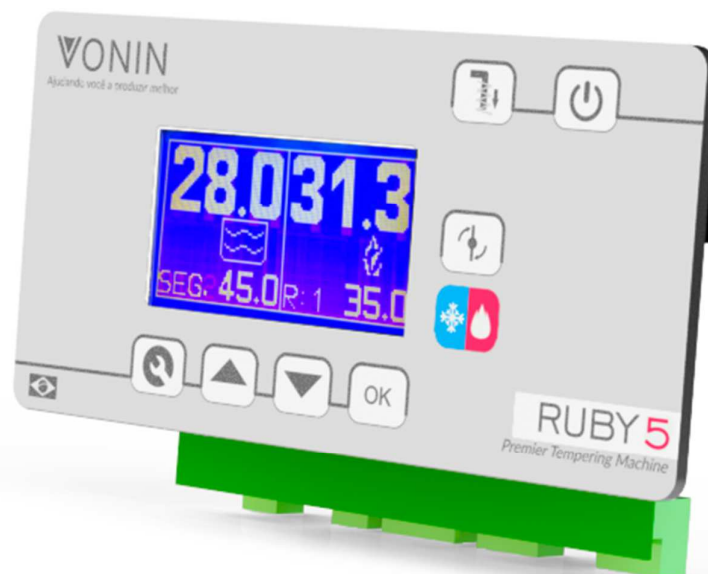
Su producción, desatada.

Estamos orgullosos de presentarle el Ruby5, cuidadosamente diseñada para darle todo el poder que necesita para llevar su producción al siguiente nivel.



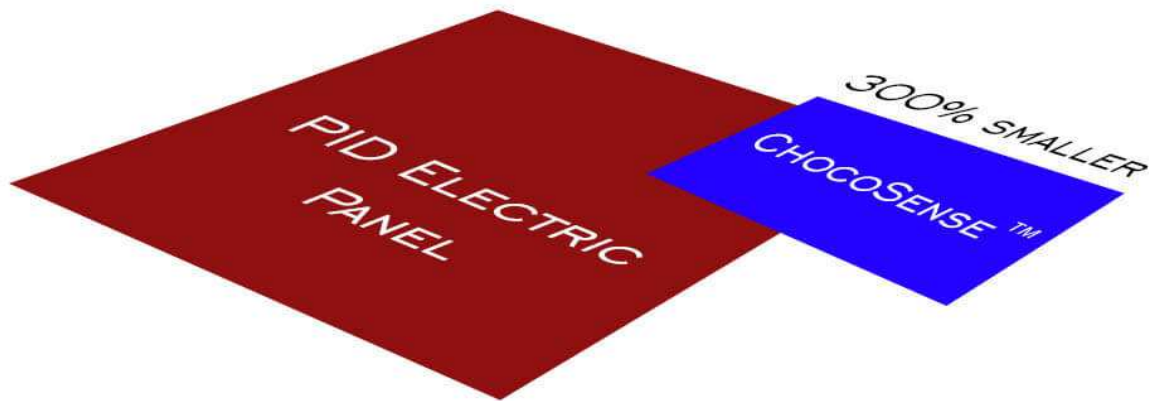
ChocoSense™: La tecnología real, a su disposición. Finalmente.

Desde la fundación de VONIN, nos esforzamos por cambiar la forma en que se fabrican las máquinas de chocolate. Esta vez, hemos creado el ChocoSense™, una pieza de hardware exclusiva que le ofrece un nuevo nivel de posibilidades mientras reduce su tamaño.



Se adapta a todas partes

La atemperadora Ruby5 es compacta y encaja perfectamente en espacios pequeños, gracias a que el tamaño del ChocoSense™ es un 300% más pequeño en comparación con los paneles PID eléctricos tradicionales.



Ve más lejos con el poder de ChocoSense™.

Establezca un horario de despertador automático y comience el día listo para hacer sus mejores creaciones. Grabar curvas para diferentes chocolates. Controle las temperaturas a través de un sistema preciso, intuitivo y fácil de usar. Tenga su chocolate siempre listo para hacer su mejor trabajo.

Todo esto es posible en Ruby5, gracias al ChocoSense™.



Descubre el poder del

Enfriamiento de gas freón

La Ruby5 es una máquina de templado continua y tiene su propia unidad de condensación, que realiza el enfriamiento del chocolate a través de gas freón.

Esto le permite tener un ciclo de temple rápido con una calidad excepcional, sin adiciones o dependiendo de la temperatura del ambiente externo.



Ficha Técnica

Templa hasta

15kg de chocolate por hora

Tiempo estimado del ciclo de templado

8 Minutos

Carrocería, piezas de contacto y accesorios

Acero Inoxidable

Almacena hasta

5kg de chocolate

Cantidad mínima recomendada para la operación

2,5kg de chocolate derretido

Voltaje

Monofásico de 220V

Peso neto (máquina vacía)

38Kg

Motor principal

 **Bonfiglioli**

Placa de circuito desarrollada por



Sistema de refrigeración (gas freón frío)

 **Embraco**

Información adicional:

- Construido con diseño sanitario.
- Rotación inversa de la barrena para un rápido vaciado de la máquina.

