

COMPATTA



La atemperadora COMPATTA está indicada para atemperar, recubrir, dosificar y escurrir. El sistema de temperatura continua prevé dos procesos separados: calentamiento por medio de la inducción de calor que asegura la máxima precisión y reactividad y minimiza el consumo de energía y enfriamiento por gas comprimido, lo que permite tiempos rápidos y precisión en el mantenimiento de la temperatura. El dispositivo de desmontaje del sinfín facilita el cambio de tipo de chocolate sin derroches y muy rápidamente. La inversión del sentido de marcha del sinfín, cada vez que se apaga la máquina, permite vaciar el canal de la misma para poder reanudar rápidamente el sistema de atemperar. Dosificador electrónico con temporizador y pedal, con la selección del tiempo de dosificación y del número de repeticiones.

Equipada de serie con

Ciclo nocturno, Dosificador electrónico, Cóclea extraíble

Vibrador de escurrimiento, Inversión sentido de marcha sinfín

Led que indican la temperatura alcanzada (calentamiento y atemperar).

Carro de bañado (bajo pedido) de 180 mm de ancho en 2 partes que mide 1.360 mm de longitud; equipado con doble cortina de chocolate ajustable, motor cortacolas independiente, vibrador de malla, cojinetes y palanca para la bobina de papel, difusor de aire ajustable en altura, rollo de papel.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Capacidad:	kg 15
Producción potencial:	75 Kg. de chocolate templado por hora en función del tipo de elaboración
Consumo medio:	kW 1,5
Voltaje:	220/380 V 50 Hz 3 fases + neutro + tierra
Dimensiones:	mm 500 x 680 x 1470 h
Peso:	Alrededor de 140 Kg.

MÁQUINA MONTADA SOBRE RUEDAS

MÁQUINA CONFORME A LA NORMATIVA DE LA CE.

AL FINAL DE SU CONSTRUCCIÓN, TODAS LAS MÁQUINAS SE PRUEBAN EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO CON CHOCOLATE DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 16 HORAS