

Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής - Ανοξειδωτες Κατασκευές

ΜΕΛΕΤΗ | ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ | ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ | ΑΡΙΣΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ | ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Τα μηχανήματα είναι κατασκευασμένα από ανοξειδωτο χάλυβα AISI 304. Η θερμοκρασία της σοκολάτας ελέγχεται από ηλεκτρονικό όργανο. Η ανάδευση λειτουργεί είτε συνεχή είτε διακοπτόμενα.

Ένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σιλό σοκολάτας και των μπειν μαρί είναι η **χαμηλή κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας** που βασίζεται στην ενισχυμένη μόνωση του κάδου.

Προαιρετικός εξοπλισμός:

- Θερμαινόμενη αντλία
- Κρουσός εξαγωγής σοκολάτας

Everything is made of stainless steel AISI 304. Chocolate's temperature is controlled by an electronic device. Continuous or intermittent stir. One of the special characteristics of the chocolate silo is its **low energy consumption** thanks to the increased insulation of the bucket.

Extra gear:

- Heated pump
- Chocolate extraction faucet

SL-150



SL-30



SL-10-3



Models

| Model | Tank Capacity | Power Consumption | Dimensions (mm) | | |
|---------|---------------|-------------------|-----------------|-----|------|
| | | | W | D | H |
| SL-10-2 | 2x10 Kg | 1.5 Kw - 1 ~ | 640 | 500 | 850 |
| SL-10-3 | 3x10 Kg | 1.5 Kw - 1 ~ | 900 | 500 | 850 |
| SL-30 | 2x30 Kg | 2.0 Kw - 1 ~ | 900 | 500 | 850 |
| SL-150 | 150 Kg | 3.8 Kw - 3 ~ | 800 | 950 | 1220 |



Χαμηλή Ενεργειακή Κατανάλωση



Θεσσαλονίκης 109Α, Μοσχάτο,
Αθήνα, Τ.Κ. 183 46



210 34 70 871



info@inoxmar.gr