

ΣΤΡΩΤΗΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ TEMPERING MACHINES



Διατίθεται σε δύο εκδόσεις **25 kg** και **60 kg**. Είναι κατασκευασμένη εξ'ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα **AISI 304** πληρώνοντας όλες τις προβλεπόμενες από την ΕΕ προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής.

Το στρώσιμο της σοκολάτας γίνεται με την χρήση ψυκτικού μηχανήματος το οποίο ελέγχεται από ηλεκτρονικά όργανα ακριβείας. Το αποτέλεσμα είναι η τέλεια διατήρηση της κρυσταλλικής δομής της σοκολάτας.

Ο βασικός εξοπλισμός διαθέτει:

- Αφαιρούμενος κοχλίας (αντλία) σε 5' λεπτά για τον εύκολο καθαρισμό και την εναλλαγή τύπου σοκολάτας.
- Πετάλι δοσομέτρησης σοκολάτας.
- Θερμαινόμενο δονητικό τραπέζι για την παραγωγή φορμαριστών προϊόντων.

Comes in two versions of **25 kg** and **60 kg** respectively. It is totally made of stainless steel AISI 304, meeting all necessary EU standards of safety and hygiene. Chocolate tempering is made by a cooling device which is controlled by sophisticated electronic equipment. The result is the perfect preservation of chocolate's crystalic form.

The basic gear includes:

- Removable (pump) cochlea in only 5' minute for easy cleaning and switching of a type of chocolate.
- Dosing pedal chocolate.
- Heated vibrating table for the production of formed items.

Model	Tank Capacity	Power Consumption	Dimensions (mm)		
			W	D	H
ST-12	12 Kg	1.1 Kw - 1	420	500	1115
ST-25	25 Kg	1.7 Kw - 3	650	770	1530
ST-60	60 Kg	2.8 Kw - 3	650	800	1530

ST-12

