



Tamaño Compacto. Pensado para Obradores de Chocolate medianos y grandes. Agitador diseñado para una perfecta homogeneización del chocolate. Programa personalizable por el operario. Una Máquina fundamental para completar el proceso de transformación del chocolate, ya que permite eliminar la "acidez" y una posible humedad residual, exaltando al máximo las cualidades del producto realizado.

El agitador situado en el centro de la Cubeta calefactada, con la tarea de agitar continuamente el chocolate y oxigenándolo para obtener un producto homogéneo y sin defectos en un ciclo de 8/12 h.

El programa de trabajo personalizable por el operario. La pantalla táctil en la parte frontal de la máquina tiene cuatro fases distintas: Tiempo de Agitación, Temperatura, Emulsión e Intensidad de oxigenación mediante el flujo de aire variable.

### Características mecánicas

Dimensiones  
Material en contacto con alimentos  
Material de las juntas  
Capacidad del tanque  
Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 625x920x1400  
inox AISI 304 L  
PTFE  
[kg] 100  
4

### Características eléctricas

Potencia total instalada  
Tensión de alimentación  
Número de fases  
Frecuencia  
Grado de protección  
Conexión: enchufe industrial

[kW] 4  
[VAC] 400  
3  
[Hz] 50 / 60  
IP65  
16A - 5 poles

### Características del proceso

Duración del ciclo de trabajo

[h] 8 / 12

