

Tank S150 / S300

Tank nato per sciogliere e mantenere cioccolato, creme, conserve... Corredato con pompa per l'estrazione del prodotto comandata da pulsante o per l'alimentazione automatica a macchine temperatrici utilizzando un sensore di livello (optional). Tubi di alimentazione (optional) ad altre macchine, riscaldati e termoregolati. Rotazione agitatore continua o intermittente programmabile.

Tank designed to melt and keep chocolate, cream, sauces... Equipped with pump for the extraction of the product controlled by button or for the automatic feeding in tempering machines using a level sensor. Feeding tubes (optional) to other machines, heated and temperature controlled. Programmable rotation, continuous or intermittent, of the stirrer.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura e vasca interamente in acciaio inox 304
- Riscaldamento a bagnomaria controllato da termoregolatore
- Inversione di marcia per la pulizia delle tubazioni
- Agitatore e pompa estraibili per una semplice pulizia
- Ruote con freno per la movimentazione
- Capacità vasca 150 Kg - S150 / 300 Kg - S300
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 2.90 - S150 / KW 4.12 - S300
- Dimensioni S150: mm 900x900xh1100 / S300: mm 1000x1000xh1300
- Pompa a velocità variabile

OPTIONAL

- Tubo per alimentazione ad altre macchine
- Riscaldamento tubo alimentazione
- Sensore di livello

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Frame and tank made entirely of steel inox 304
- Heating in a water bath controlled by thermo regulator
- Reverse for pipes cleaning
- Removable stirrer and pump for easy cleaning
- Wheels with brake for the handling
- Tank capacity Kg 150 - S150 / 300 Kg - S300
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 2.90 - S150 / KW 4.12 - S300
- Dimensions S150: mm 900 x 900 x h 1100 / S300: mm 1000x1000xh 1300
- Variable speed pump

OPTIONALS

- Tube for feeding to other machines
- Heating for feeding tube
- Level sensor

