

PREPARATION CHOCOLAT

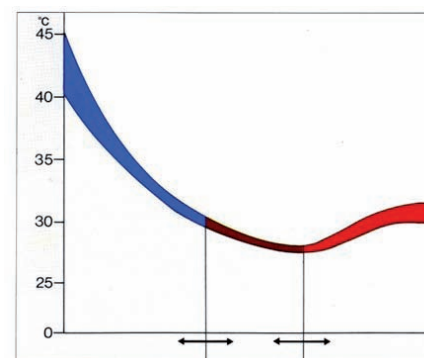
BETA Tempéreuse à chocolat



DONNEES TECHNIQUES

	Capacité Kg/h	Sections de tempérage n°	Surface d'échange de chaleur m2	Puissance moteur Kw
BETA 6	600	3	2,0	5,5
BETA 10	1000	3	3,55	7,5
BETA 20	2000	4	6,70	9,2
BETA 30	3000	5	9,35	15,0
BETA 40	4000	5	11,84	18,5
BETA 50	5000	6	14,33	22,0
BETA 60	6000	6	18,00	30,0

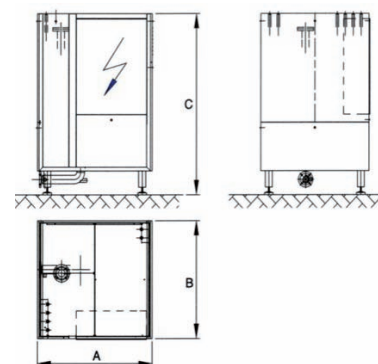
COURBE DE TEMPERAGE



Les Tempéreuses BETA sont conçus pour l'obtention d'un produit avec:

- Des surfaces brillantes
- Une bonne pression avec une structure très fine
- Une contraction maximale lors de la solidification

SCHEMA DIMENSIONNEL



	A	B	C
BETA 6	1300	1235	1850
BETA 10	1300	1235	1850
BETA 20	1300	1235	2340
BETA 30	1690	1130	2200
BETA 40	1735	1270	2600
BETA 50	2200	2000	3650
BETA 60	2200	1750	3900

Tempéreuse verticale à chocolat, crèmes grasses, épaisses et mélanges.

Caractéristiques principales:

- Colonne de tempérage avec sections séparées positionnées l'une au-dessus de l'autre
- Grande surface d'échange de chaleur
- Triple agitateur à palettes, afin de garantir un raclage complet des surfaces de refroidissement
- Automate pour le contrôle total de toutes les fonctions