

NOVACHOC

La technologie au service de la tradition

GWENDO



Parc d'Activité des Nations
10 rue de l'Europe
F- 67230 Benfeld
Tél. 33(0)3 88 74 09 28
Fax 33(0)3 88 74 47 98

www.novachoc.fr



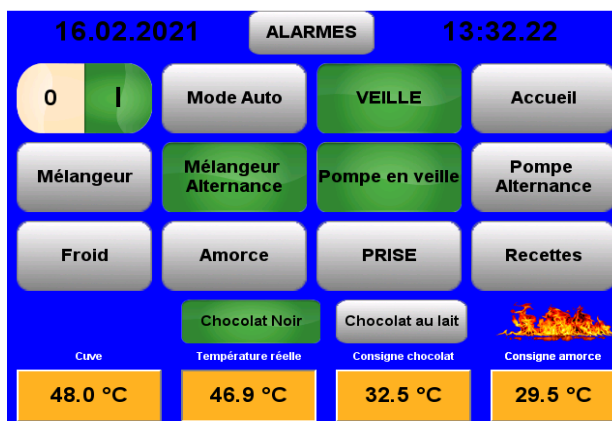
FABRICATION
FRANCAISE

FICHE TECHNIQUE GWENDO

Equipements de la tempéreuse

- Machine en acier inoxydable
- Groupe de froid triphasé
- Capacité de la cuve : 40 ou 60 kg
- Circuit fermé (sans arrivée d'eau)
- Alimentation électrique 380V (3Ph+N+T) - possibilité d'alimentation électrique différente
- Température du chocolat contrôlée par système PID avec sonde PT100
- Alimentation possible en chocolat durant l'utilisation
- Pédale d'arrêt d'écoulement du chocolat
- Table vibrante & chauffante (dimensions : 1060 x 410 mm)
- Temps de cristallisation : entre 30 et 45 mn (en fonction de la température du chocolat)

Fonctions de l'écran tactile



Simple d'utilisation, l'écran tactile apporte des fonctions supplémentaires :

- Programmation de la mise en route différée avec déclenchement du tempérage
- Programmation de la mise en marche du mélangeur en alternance pendant la fonte du chocolat
- Enregistrement des programmes par recette/par couverture
- Programmation de la mise en veille automatique (avec possibilité d'activer le mélangeur en alternance)
- Fonction alarme - affiche le défaut (exemple : grille de sécurité enlevée)

Dimensions

Largeur (mm)	600
Profondeur (mm)	1000
Hauteur (mm)	1810

Ensemble, réalisons vos rêves

