

NOVACHOC

La technologie au service de la tradition

TE4 ALIMENTATION DOSEUSE



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



FICHE TECHNIQUE TE4 / ALIMENTATION DOSEUSE

Equipement de la tempéreuse

- ~ Machine en acier inoxydable
- ~ Groupe de froid triphasé, variateur de soufflerie et plan de travail chauffé
- ~ Capacité de la cuve : 75 kg avec détecteur de niveau de cuve
- ~ Circuit fermé (sans arrivée d'eau)
- ~ Alimentation électrique 380V (3Ph+N+T) - possibilité d'alimentation électrique différente
- ~ Système d'amorce pour le tempérage
- ~ Température du chocolat contrôlée par système PID avec sonde PT100
- ~ Alimentation automatique en chocolat durant l'utilisation
- ~ Temps de cristallisation : environ 60 mn (en fonction de la température du chocolat)
- ~ Modem pour connexion SAV à distance

Le fondoir double peut alimenter automatiquement la tempéreuse TE4.

Et la TE4 alimente la doseuse (style one-shot) en chocolat tempéré.

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
- ~ Programmation de la mise en veille automatique (avec circulation du chocolat en alternance dans les tuyaux et marche du mélangeur en alternance)
- ~ Fonction alarme - affiche le défaut (exemple : grille de sécurité enlevée)

Dimensions

La tempéreuse

Largeur (mm)	1300
Profondeur (mm)	800
Hauteur (mm)	2000
Poids (kg)	460

Ensemble, réalisons vos rêves

