

NOVACHOC

La technologie au service de la tradition

VICTORIA 2



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

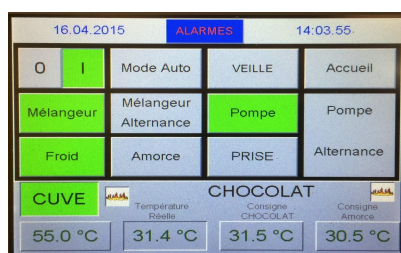


FICHE TECHNIQUE VICTORIA 2

Equipement de la tempéreuse

- ~ Machine en acier inoxydable
- ~ Groupe de froid monphasé
- ~ Capacité de la cuve : 20 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
- ~ Temps de cristallisation : entre 25 et 40 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)

Tapis d'enrobage

Sur socle à roulettes, pour faciliter le déplacement.

- ~ Enrobage avec double filet
- ~ Soufflerie avec variateur
- ~ Variateur de vitesse du tapis
- ~ Longueur grille de chargement 300 mm et longueur grille d'enrobage 350 mm
- ~ Largeur grille d'enrobage 200 mm
- ~ Longueur du tapis de sortie 1200 mm

Option(s)

- ~ Table vibrante et chauffante
- ~ Soufflerie plus puissante avec variateur



Dimensions

La tempéreuse

Largeur (mm)	600
Profondeur (mm)	860
Hauteur (mm)	1760
Poids (kg)	140

Le tapis

Largeur (mm)	600
Longueur (mm)	1970
Hauteur de travail (mm)	1030
Poids (kg)	58

Ensemble, réalisons vos rêves

