

Машины темперирующие Т520

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

gim@nt-rt.ru || <https://gami.nt-rt.ru/>



t520

Temperatrice

Tempering machine

Tempéreuse

Automatische Temperiermaschine

Templadora

темперающая машина

IT - Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla **fusione** con sistema a bagnomaria alla **tempera** con raffreddamento tramite compressore frigorifero. La vasca, che ha una capacità di 60 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. La **coclea estraibile** consente una veloce e accurata pulizia per un rapido passaggio dalla lavorazione di un tipo di cioccolato ad un altro. La macchina dispone inoltre di pedale ferma flusso, dosatore programmabile e tavola vibrante riscaldata, accessori utili nella produzione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi. Inoltre è disponibile un sistema di ricopertura che prevede l'abbinamento della temperatrice a un carrello completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode.

GB - Automatic, continuous operation tempering machine, from **melting** by bain-marie to **tempering** by cooling gas with refrigerant compressor. The bowl features a capacity of 60 kg. and is provided with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. **The extractable auger** screw allows speedy and careful cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another. The machine is equipped with flow-stopping foot pedal, programmable dosing system and heated vibrating table, useful accessories when creating pralines, Easter eggs and other hollow shapes. Also available is a coating/enrobing system; it is possible to connect the machine to a wiremesh belt with out feed conveyor complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device.

FR - Machine tempèreuse automatique à travail continu, de **la fonte** avec système au bain-marie jusqu'au **tempérage** avec refroidissement par compresseur frigorifique. La cuve, d'une capacité de 60 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. **La vis amovible** permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'un type de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante, accessoires utiles pour la préparation des pralines, des oeufs de Pâques et des produits creux. De plus, il est possible d'ajouter un système de couverture qui prévoit d'associer à la machine un chariot d'enrobage équipé d'un diffuseur, d'une soufflerie, d'un égouttoir vibrant et d'un briseur de filaments.

DE -Die automatische Temperiermaschine ist bestens geeignet für Kuvertüre als auch für „echte“ Schokolade. Zuerst **schmilzt** sie im doppelwandig beheizten Kessel (Bain-Marie) und wird danach **temperiert**. Der Kessel hat ein Fassungsvermögen von 60 kg und ist mit einem Rührwerk ausgestattet, sodass die Kuvertüre bzw. Schokolade kontinuierlich flüssig und auf gewünschter Temperatur bleibt.

Nicht nur die Digitalsteuerung ist leicht zu bedienen, auch **die Schnecke** ist simpel herauszunehmen und ermöglicht somit eine zeitsparende und sorgfältige Reinigung der Maschine als auch die Umstellung des Produktes. Die Maschine kann mit vielen Zubehörteilen wie Fußpedalsteuerung, programmierbares Dosiersystem mit beheiztem Vibrationstisch sowie weiteren Extras auf Kundenwunsch angepasst und ausgestattet werden, sodass sie genau Ihren Anforderungen entspricht. Des Weiteren ist eine Erweiterung zu einer automatischen Überziehanlage selbstverständlich möglich.

ES - Templadora automática de ciclo continuo, desde la **fusión** con sistema de baño maría hasta el **templado** con refrigeración mediante compresor frigorífico. La capacidad de la cuba es de 60 kg., y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. **La rosca de Arquímedes extraíble** permite una limpieza rápida y cuidadosa para un paso rápido de la elaboración desde un tipo de chocolate a otro. Máquina equipada con pedal de detención del flujo, dosificador programable y mesa vibrante calentada, accesorios útiles en la producción de bombones, huevos pascuales y sujetos huecos. Además está disponible un sistema de cobertura que prevé la combinación de la máquina y un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas.

РУ - Автоматическая temperирующая машина непрерывного цикла от **клерования** с системой на водяной бане до **темперирования** с охлаждением посредством холодильного компрессора. Дежа емкостью в 60 кг. снабжена смесителем, который поддерживает шоколад в жидком и однородном состоянии. **Съемный шнековый насос обеспечивает** скорость и тщательность чистки с тем, чтобы быстро переходить с обработки одного вида шоколада на другой. Машина снабжена педалью остановки слива, программируемым дозатором и вибростолом с подогревом – дополнительные устройства, полезные при изготовлении шоколадных конфет, пасхальных яиц и полых шоколадных фигурок.

Кроме того, в распоряжении имеется система глазирования, предусматривающая подсоединение к машине глазировочной тележки, укомплектованной диффузором, устройством обдува, встряхивателем сетки и регулируемым устройством снятия излишков шоколада с донышка продукта.



modello/type	capacità/capacity	produz. oraria/h. output	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
t520	60 kg	200 kg/h	230/400 V / 50 Hz	4,5 kW	275 kg	cm 68x96x165h

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:			
Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	