



Le modèle T5 et T8 qui est par ceinture chauffante électrique sur le fond et les côtés.

- Tableau de commande digital :
 - Thermostat pour contrôle du chauffage de cuve.
 - Thermostat pour contrôle du chauffage de la vis sans fin et de son refroidissement.
 - 3 sondes de température : cuve, vis sans fin et contrôle du chocolat en sortie de coulée.
- Refroidissement direct par groupe frigorifique.
- Agitateur de cuve démontable.
- Interrupteur pour inverser le sens de rotation de la vis sans fin pour vidange.
- Vis sans fin téflon à double spirale permettant d'avoir un meilleur flux, entièrement démontable par le haut pour nettoyage.
- Possibilité de chocolat avec morceau (noisettes, amandes, etc...) de 4 ou 5 MM avec quantité de 10% de la masse totale.

Et en plus sur les modèles T8 / T10 / T20 / T35 :

- Commande à pied pour arrêt du flux de chocolat et dosage par temps.
- Table vibrante chauffante instantanément démontable.

Options :

- Tapis d'enrobage pour T20 et T35.

Modèles	Largeur*Profondeur* hauteur en MM	Poids en KG	Puissance	Capacité cuve	Production horaire KG/H
T5	480*450*620 480*450*420 (sans tube de coulée)	36	220 V - 0,4 KW	5	16
T8	705*560*1185 385*560*1185(sans table vibrante)	78	380 V triphasé + neutre - 0,7 KW	9	27
T10	740*800*1300 500*800*1300(sans table vibrante)	128	380 V triphasé + neutre - 2,2 KW	13	39
T20	740*850*1330 600*850*1330(sans table vibrante)	170	380 V triphasé + neutre - 2,2 KW	24	72
T35	880*950*1350 780*950*1350(sans table vibrante)	210	380 V triphasé + neutre - 3,5 KW	50	150