

tin miscelatore



тино miscelatore



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

Il tino miscelatore è adatto al contenimento ed al riscaldamento di cioccolato liquido per la decorazione di gelati. Il tino è isoriscaldato con passaggio di acqua calda, regolabile tramite termoregolatore, è dotato di una pompa di ricircolo dell'acqua ed una pompa per dosaggio di prodotto. Al tino possono essere applicati gli accessori di dosaggio quali: i nebulizzatori di cioccolato liquido a regolazione volumetrica, per il dosaggio del prodotto all'interno di coni gelati, per l'impermeabilizzazione delle cialde, oppure la stazione di dosaggio topping per la decorazione superiore dei coni gelato.

Mixing Vat and Fittings

The mixing vat can contain and heat liquid chocolate for the decoration of ice – creams. The vat is heated by means of an insulation with passing hot water, to be adjusted by means of a thermoregulator. It is equipped with one pump for circulating water and one pump for the dosing of the product. The vat can be completed with dosing fittings, such as liquid chocolate nebulizers with volumetric regulation, for the dosing of the product in ice – cream cones to make wafers impermeable, or the topping dosing station for the decoration of the upper parts of ice – cream cones.

Cuve de mixage et ses parties

La cuve de mixage contient le chocolat liquide chaud pour la décoration de glaces. La cuve est chauffée par une calorifugeage avec eau chaude passante, à régler par un système de thermo-réglage. Elle est équipée avec une pompe pour l'eaux de circulation et d'une pompe pour le dosage du produit. La cuve peut être complétée par des parties de dosage, par exemple de nebulizateurs de chocolat liquide à réglage volumétrique, pour le dosage du produit dans de cones de glace pour que les gaufrettes soient impérmeables, ou pour la décoration de la partie supérieure de cone de glace.



Volume
Volume
Volume ca. 500 kg

Alimentazione elettrica
Power supply 380 V 3P + N + T 50 Hz
Alimentation électrique

Potenza elettrica installata
Electric power set up ca. 1 kW
Puissance électrique installée

Pressione area compressa
Pressure of compressed air 6 bar
Pression air comprimé

Consumo massimo alla pressione di 6 bar
Maximun air consumption at the pressure of 6 bar ca. 1 m³/h
Consumation maximun à la pression de 6 bars