

TCXF10

Tank fusore



Macchina concepita per fondere e mantenere allo stato liquido con temperatura costante e miscelato prodotti in blocchi.

Capacità di fusione:

400 kg/h per blocchi di cioccolato;

500 - 600 kg/h per grassi vegetali.

Capacità relativa a prodotti con temperatura minima di 25°C e a seconda del punto di fusione.

- Corpo vasca costruito in acciaio inox AISI 304 elettrosaldato con 4 gambe e piedini regolabili, fondo a cappello 'cinese'
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 con raschiatori regolabili smontabile ed estraibile
- Serpentina riscaldata per appoggio prodotto in pani
- Vasca e serpentina dotati di sistema di riscaldamento autonomo per velocizzare i tempi di fusione del prodotto
- Circolazione di acqua calda nella serpentina tramite pompa dell'acqua
- Circolazione forzata dell'acqua nella vasca tramite pompa dell'acqua
- Doppia parete per la termoregolazione fianchi e fondo vasca
- Riscaldamento vasca con resistenze elettriche n°2 da 2500W
- Serpentinadi fusione riscaldata tramite resistenze elettriche n° 2 da 2500W
- Coibentazione con lana di roccia sulle pareti
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 completamente smontabili
- Sportello superiore di carico o ispezione con asta a gas
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata
- 2 attacchi per eventuale scarico prodotto con pompa volumetrica

TCXF10

Tank fusore

QUADRO ELETTRICO:

comando contenuto in quadro elettrico stagno protezione IP65. Comandi in bassa tensione, interruttore blocca-porta di sicurezza, protezione a mezzo fusibili sulla bassa tensione e sulla potenza

COMANDI:

- termoregolatore digitale della temperatura acqua di riscaldamento serpentina;
- termometro digitale prodotto;
- pulsantiera comando agitatore;
- fungo emergenza

CAPACITÀ: 1100 KG

Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 20kW