



t600

Temperatrice
Tempering machine
Templadora
Tempéreuse
Härtungsmaschine
Темперирующая 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 80 kg., è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendo così un sistema di ricopertura completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode regolabile. Il carrello ricopritore ha una larghezza di lavoro di 600 mm.

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 80 kg. and is provided with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. A wire-mesh belt is supplied with the machine thus obtaining an enrobing system complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh belt has a working width of 600 mm.

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 80 kg., y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. La máquina se ha integrado con un carro cubridor, y así se ha obtenido un sistema de cobertura completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas ajustable. El carro cubridor tiene una anchura de trabajo de 600 mm.

FR- Machine tempéruse 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 80 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 600 mm.

DE- Härtungsmaschine mit automatischem Dauerbetrieb, vom **Schmelzen** im Wasserbad bis zum **Härten** durch Abkühlung mit einem Kühlkompressor. Der Tank weist ein Fassungsvermögen von 80 kg. auf und ist mit einem Rührwerk ausgestattet, das die Schokolade flüssig und homogen hält. Zur Bildung eines vollständigen Überzugsystems mit Dispenser, Gebläse, Klopfer und Endschneidevorrichtung kann die Maschine mit einem Drahtgitterband ausgestattet werden. Das System weist eine Arbeitsbreite von 600 mm. auf.

RU- Автоматическая temperирующая машина непрерывного цикла от **клевования** с системой на водяной бане до **темперирования** с охлаждением посредством холодильного компрессора. Дежа емкостью в 80 кг. снабжена смесителем, который поддерживает шоколад в жидком и однородном состоянии. К машине подсоединяют тележку, получая, таким образом, систему глазирования, укомплектованную диффузором, устройством обдува, встряхивателем сетки и регулируемым устройством снятия излишков шоколада с доньшка продукта. Рабочая ширина глазировочной тележки 600 мм.



| modello/type | capacità/capacity | prod. oraria/h. output | voltaggio/voltage | potenza/power | peso/weight | dimensioni/dimensions |
|--------------|-------------------|------------------------|-------------------|---------------|-------------|-----------------------|
| T600 | 80 kg | 320 kg/h | 230/400 V / 50 Hz | 6,4 kW | 600 kg | cm 146x130x171h |

GAMI s.r.l.

Via Lago di Lavarone, 14
36015 SCHIO (VI) ITALY
tel. +39 0445 576205
fax +39 0445 500026
gami@gamitaly.com
www.gamitaly.com