



t250

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 10 kg., è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. Macchina corredata di pedale ferma flusso, dosatore programmabile e tavola vibrante riscaldata, accessori utili nella produzione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi. Coclea estraibile per una facile pulizia.

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 8 kg. and is provided with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. 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. Removable auger to ease cleaning process.

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 10 kg., y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. 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. Rosca de Arquímedes extraíble para una limpieza sencilla.

FR- Machine tempéreuse 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 10 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. 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 œufs de Pâques et des produits creux. Vis sans fin extractible pour faciliter le nettoyage.

DE- Härtungsmaschine mit automatischem Dauerbetrieb, vom **Schmelzen** im Wasserbad bis zum **Härten** durch Abkühlung mit einem Kühlkompressor. Der Tank weist ein Fassungsvermögen von 10 kg. auf und ist mit einem Rührwerk ausgestattet, das die Schokolade flüssig und homogen hält. Die Maschine ist mit einem Pedal zum Anhalten des Flusses, einem programmierbaren Dosiersystem und einem beheizten Rütteltisch ausgestattet, der bei der Herstellung von Pralinen, Schokoriegeln, Ostereiern oder sonstige hohlen Formen nützlich ist. Die Schnecke kann für die einfache Reinigung entnommen werden.

RU- Автоматическая temperирующая машина непрерывного цикла от **клерования** с системой на водяной бане до **темперирования** с охлаждением посредством холодильного компрессора. Дежа емкостью в 10 кг. снабжена смесителем, который поддерживает шоколад в жидком и однородном состоянии. Машина снабжена педалью остановки слива, программируемым дозатором и вибростолом с подогревом – дополнительные устройства, полезные при изготовлении шоколадных конфет, пасхальных яиц и полых шоколадных фигурок. Съемная дежа для облегчения чистки.



modello/type	capacità/capacity	prod. oraria/h. output	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
T250	10 kg	50 kg/h	230/400 V / 50 Hz	1,9 kW	112 kg	cm 43x60x134h

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