

# Tank S150



Tank nato per sciogliere e mantenere cioccolato, creme, conserve... Corredato con pompa per l'estrazione del prodotto comandata da pulsante o per l'alimentazione automatica a macchine temperatrici utilizzando un sensore di livello (optional). Tubi di alimentazione (optional) ad altre macchine, riscaldati e termoregolati. Rotazione agitatore continua o intermittente programmabile.

*Tank designed to melt and keep chocolate, cream, sauces... Equipped with pump for the extraction of the product controlled by button or for the automatic feeding in tempering machines using a level sensor. Feeding tubes (optional) to other machines, heated and temperature controlled. Programmable rotation, continuous or intermittent, of the stirrer.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura e vasca interamente in acciaio inox 304
- Riscaldamento a bagnomaria controllato da termoregolatore
- Inversione di marcia per la pulizia delle tubazioni
- Agitatore e pompa estraibili per una semplice pulizia
- Ruote con freno per la movimentazione
- Capacità vasca 150 Kg
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 3,3
- Dimensioni mm 900 x 900 x h 1100

## OPTIONAL

- Tubo per alimentazione ad altre macchine
- Riscaldamento tubo alimentazione
- Sensore di livello

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Frame and tank made entirely of steel inox 304
- Heating in a water bath controlled by thermo regulator
- Reverse for pipes cleaning
- Removable stirrer and pump for easy cleaning
- Wheels with brake for the handling
- Tank capacity Kg 150
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 3,3
- Dimensions mm 900 x 900 x h 1100

## OPTIONALS

- Tube for feeding to other machines
- Heating for feeding tube
- Level sensor

