

# Temperovací stroj na čokoládu DEDY Mini

*Dedy*

Formovací stroj Dedy Mini je menší stolní model s kapacitou přibližně 23 kg čokolády. Je to ideální formovací stroj pro výrobu čokolád, tyčinek, dutých figurek, temperování a pro každodenní potřeby v cukrárnách a pekárnách. U tohoto stroje je také možné regulovat rychlost dávkování čokolády změnou rychlosti otáček čokoládového kola.

Nádrž je odnímatelná. Stroj je vybaven krásně navrženým, praktickým krytem, který lze zcela uzavřít. Ohřev čokolády probíhá prostřednictvím vestavěného plně elektronického systému cirkulace vzduchu. Stroj dále pracuje se dvěma velmi přesnými digitálními termostaty, z nichž jeden kontroluje rozpouštění čokolády v pohotovostním režimu a druhý hlídá teplotu ve výrobním režimu.

Vibrační tabulka Dedy je dokonalým doplňkem tohoto zařízení.



Rozměry: délka 780 mm

šířka 560 mm

výška 730 mm

Napájení: 230 V / 1 fáze / 50 Hz

Příkon: 1,25 kW