



t500

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 45 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. È inoltre disponibile un sistema di ricopertura che prevede l'abbinamento della macchina a un carrello completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode.

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 45 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. Also available is a coating/enrobing system; it is possible to connect the machine to a wire-mesh belt with out feed conveyor complete with dispenser, blower, wire-mesh belt beater and tail-cutting device.

ES- Templadora automática de ciclo continuo, desde la **fundición** con sistema de baño maría hasta el **templado** con refrigeración mediante compresor frigorífico. La capacidad de la cuba es de 45 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. Además está disponible un sistema de cobertura que prevé la combinación de la máquina y un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas.

FR- Machine tempérreuse 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 45 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. De plus, il est possible d'ajouter

un système de couverture qui prévoit d'associer à la machine un chariot d'enrobage équipé d'un diffuseur, d'une soufflerie, d'un égouttoir vibrant et d'un briseur de filaments.

DE- Härtungsmaschine mit automatischem Dauerbetrieb, vom **Schmelzen** im Wasserbad bis zum **Härten** durch Abkühlung mit einem Kühlkompressor. Der Tank weist ein Fassungsvermögen von 45 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. Außerdem ist ein Überzugssystem lieferbar; es ist möglich, die Maschine an ein Drahtgitterband mit Ausgabeförderband sowie mit Dispenser, Gebläse, Klopfer und Endschneidevorrichtung anzuschließen.

RU- Автоматическая temperирующая машина непрерывного цикла от **клерования** с системой на водяной бане до **темперирования** с охлаждением посредством холодильного компрессора. Дежа емкостью в 45 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. Кроме того, в распоряжении имеется система глазирования, предусматривающая подсоединение к машине глазировочной тележки, укомплектованной диффузором, устройством обдува, встряхивателем сетки и регулируемым устройством снятия излишков шоколада с донышка продукта.



modello/type	capacità/capacity	produz. oraria/h. output	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
T500	45 kg	170 kg/h	230/400 V / 50 Hz	4,3 kW	265 kg	cm 68x92x165h

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