

GAMI

Diva12

Temperatrice

Tempering machine

Machine tempéreuse

Automatische Temperiermaschine

Templadora

темперующая 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 12 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. La **codlea estraibile** consente una veloce e accurata pulizia per un rapido passaggio dalla lavorazione di un tipo di cioccolato ad un altro. La macchina dispone inoltre di pedale ferma flusso, dosatore programmabile e tavola vibrante riscaldata, accessori utili nella produzione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi.

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 12 kg. and is provided with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. **The extractable auger** screw allows speedy and careful cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another. 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.

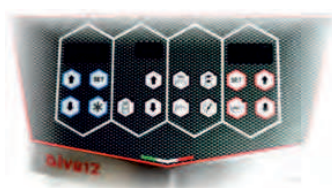
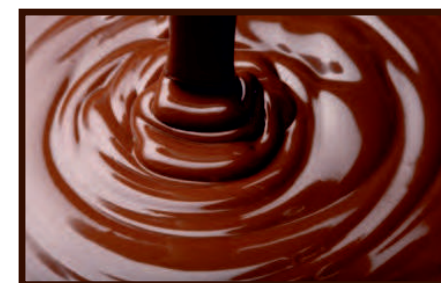
FR - Machine tempéreuse automatique à travail continu, de **la fonte** avec système au bain-marie jusqu'au **tempérage** avec refroidissement par compresseur frigorifique. La cuve, d'une capacité de 12 kg., est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. **La vis amovible** permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'un type de chocolat à l'autre. 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 oeufs de Pâques et des produits creux.

DE - Die automatische Temperiermaschine ist bestens geeignet für Kuvertüre als auch für „echte“ Schokolade. Zuerst **schmilzt** sie im doppelwandig beheizten Kessel (Bain-Marie) und wird danach **temperiert**. Der Kessel hat ein Fassungsvermögen von 12 kg und ist mit einem Rührwerk ausgestattet, sodass die Kuvertüre bzw. Schokolade kontinuierlich flüssig und auf gewünschter Temperatur bleibt. Nicht nur die Digitalsteuerung ist leicht zu bedienen, auch **die Schnecke** ist simpel herauszunehmen und ermöglicht somit eine zeitsparende und sorgfältige Reinigung der Maschine als auch die Umstellung des Produktes. Die Maschine kann mit vielen Zubehörteilen wie Fußpedalsteuerung, programmierbares Dosiersystem mit beheiztem Vibrationstisch

sowie weiteren Extras auf Kundenwunsch angepasst und ausgestattet werden, sodass sie genau Ihren Anforderungen entspricht. Des Weiteren ist eine Erweiterung zu einer automatischen Überziehanlage selbstverständlich möglich.

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 12 kg., y la misma se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. **La rosca de Arquímedes extraíble** permite una limpieza rápida y cuidadosa para un paso rápido de la elaboración desde un tipo de chocolate a otro. 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.

RU - Автоматическая temperирующая машина непрерывного цикла от **клерования** с системой на водяной бане до **темперирования** с охлаждением посредством холодильного компрессора. Дежа емкостью в 12 кг. снабжена смесителем, который поддерживает шоколад в жидком и однородном состоянии. **Съемный шнековый насос обеспечивает** скорость и тщательность чистки с тем, чтобы быстро переходить с обработки одного вида шоколада на другой. Машина снабжена педалью остановки слива, программируемым дозатором и вибростолом с подогревом – дополнительные устройства, полезные при изготовлении шоколадных конфет, пасхальных яиц и полых шоколадных фигурок.



modello/type	capacità/capacity	prod. oraria/h. output	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
Diva12	12 kg	60 kg/h	230/400 V / 50 Hz	1,9 kW	147 kg	cm 44x69x157h

GAMI

gami@gamitaly.com
www.gamitaly.com

