



ts50/ts50c
ts120/ts120c
ts250/ts250c

Tank di scioglimento
Melting tanks
Tanques de derretimiento
Cuves de fonte
Schmelztanks
Клеровочные котлы

IT- I tank di scioglimento della serie TS sono progettati per sciogliere grandi quantità di cioccolato usato poi per alimentare temperatrici o ricoprifici. All'interno della vasca un mescolatore mantiene il cioccolato fluido ed omogeneo. Al fine di rispettare le proprietà organolettiche del cioccolato, il riscaldamento è affidato ad un sistema a bagnomaria, controllato da termoregolatore. I tank possono essere dotati di un sistema per trasportare il cioccolato fino alle macchine a cui è destinato, attraverso tubazioni ad intercapedine riscaldata.

GB- TS range melting tanks are designed to melt large quantities of chocolate which will be later used to feed tempering or coating machines. A stirrer inside the bowl keeps the chocolate fluid and even. In order to keep the chocolate organoleptical characteristics unaltered, heating is achieved by bain-marie, controlled by a thermo-regulator. The tanks can be equipped with a system for transferring the chocolate to the machines that need to be filled, through heated double-chamber pipes.

ES- Los tanques de derretimiento de la serie TS se han diseñado para derretir grandes cantidades de chocolate, que luego se utilizan para alimentar las templadoras o las recubridoras. En el interior de la cuba un mezclador mantiene el chocolate fluido y homogéneo. Con el fin de respetar las propiedades organolépticas del chocolate, el calentamiento se encarga a un sistema de baño maría, controlado por un termorregulador. Los tanques se pueden equipar con un sistema para transportar el chocolate hasta las máquinas a que se destina, a través de tuberías de entrehierro calentado.

FR- Les cuves de fonte de la série TS sont conçues pour fondre de grandes quantités de chocolat utilisé ensuite pour alimenter les tempéreuses ou les enrobeuses. Un mélangeur maintient le chocolat fluide et homogène à l'intérieur de la cuve. Afin de respecter les propriétés organoleptiques du chocolat, le chauffage est confié à un système par bain-marie contrôlé par un thermorégulateur. Les cuves peuvent être équipées d'un système pour transporter le chocolat jusqu'aux machines auxquelles il est destiné, à l'aide de tuyaux à interstice chauffé.

DE- Die Schmelztanks TS dienen zum Schmelzen und Flüssighalten von großen Mengen von Schokolade, die später zur Speisung von Härtungs- und Überzugsmaschinen verwendet wird. Ein Rührwerk im Tank hält die Schokolade flüssig und homogen. Zum Schutz der organoleptischen Eigenschaften der Schokolade erfolgt die Erwärmung im Wasserbad, gesteuert über einen Temperaturregler. Die Tanks können mit einem System ausgestattet werden, das die Schokolade durch beheizte Leitungen mit zwei Kammern den zu speisenden Maschinen zuführt.

РУ- Клеровочные котлы серии TS спроектированы для клерования большого количества шоколада, используемого затем для подачи на temperирующие или глазировочные машины. Внутри котла смеситель поддерживает шоколад в жидком и однородном состоянии. Для того чтобы соблюдать органолептические свойства шоколада, подогрев доверен системе на водяной бане, контролируемой терморегулятором. Котел может быть снабжен системой для перемещения шоколада до машин, для которых он предназначен, посредством труб с подогретой воздушной прослойкой.



ts50/ts50c

modello/type	capacità/capacity	voltaggio/voltage	potenza/power	peso/weight	dimensioni/dimensions
TS50/TS50C	50 kg	230/400 V / 50 Hz	2,4/2,8 kW	190 kg	cm 58x72x133h
TS120/TS120C	150 kg	230/400 V / 50 Hz	3,5/3,9 kW	290 kg	cm 90x100x147h
TS250/TS250C	250 kg	230/400 V / 50 Hz	3,8/4,2 kW	335 kg	cm 90x100x157h

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