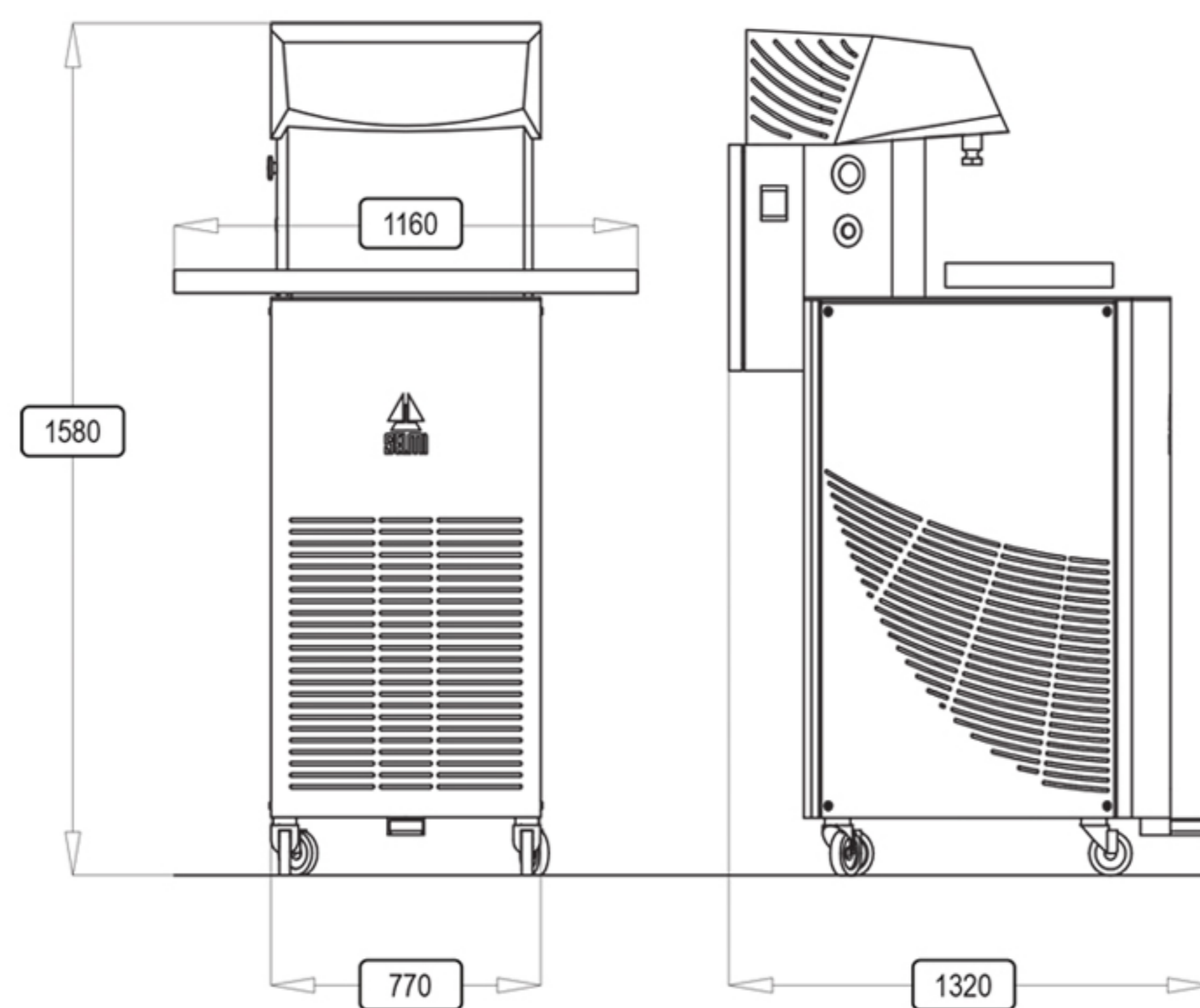


# เครื่องรักษาอุณหภูมิช็อกโกแลต ควบคุมอุณหภูมิช็อกโกแลต

## TEMPERING CHOCOLATE MACHINE

### รุ่น CENTO



#### Mechanical Characteristics

Overall Dimensions	[L] 770 x [W] 1320 x [H] 1580 mm.
Empty weight	[kg] 350
Material in contact with food	inox AISI 304L
Gaskets	PTFE
Tank capacity	[kg] 100
No. of pivoting wheel	4 braked

#### Cooling System Characteristics

Cooling group	[Fr/h] 4800
Refrigerant gas	R452A
Refrigerant gas quantity	[g] 800
Coolant	[l] 6, 25
	70% water, 30% phosphate-free glycol

#### Electrical characteristics

Total installed power	[KW] 4, 5
Supply voltage	[VAC] 400/220
Number of phases	3
Frequency	[Hz] 50 / 60
Auxiliary voltage	[Vdc] +24
Enclosure degree of protection	IP65
Connection type : industrial plug	16A - 5 poles

#### Process Features

Tank reducer ratio	1 : 64
Maximum mixer revolutions	[rpm] 21, 5
Hourly production	[kg/h] 300

**OFFICIAL DISTRIBUTOR**

Installation & After Sales Service

**Belt & Bearings**

บริษัท เบลท แอนด์ แบริ่งส์ จำกัด  
69/27 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน  
เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400  
[www.beltandbearings.co.th](http://www.beltandbearings.co.th)

Call Us Now!  
02-6449001-3

@BELTER

