



Fusore da banco in acciaio inox AISI 316L coibentato e regolabile in altezza. Riscaldamento con olio diatermico e controllato elettronicamente. Omogeneizzatore con velocità max di 2500 giri. Coperchio stagno con valvola di sicurezza. Sistema vuoto con Venturi. Uscita prodotto sul fondo. Quadro di comando in inox a norme CE.



Fonduir en inox AISI 316L, isolé et réglable en hauteur. Chauffé avec huile diathermique, contrôlé électroniquement. Homogénéisateur vitesse max 2500 tours. Couvercle étanche avec vanne de sécurité. Système vide avec Venturi. Sortie produit sur fond cuve. Armoire électrique en inox aux normes de la CE.



Melting tank in AISI 316L stainless steel, adjustable in height. Heating through diathermal oil, electronically controlled. Homogenizer speed MAX 2500 rpm. Waterproof cover with safety valve. Vacuum Venturi system. Bottom product exit. Electrical panel in inox at CE standard.

