



Prima 7kg

Compatta 12 Kg



Esperti del cioccolato

CARATTERISTICHE TECNICHE :

Ciclo notte
Dosatore elettronico
Coclea smontabile
Telaio sgrondatore di serie
Vasca da kg 7
Dimensioni
mm 380 x 400 x 1250 h
Potenzialità produttiva 35 Kg/h
Consumo medio kW 1,5
Vtaggio 220V o 380 V
Peso 90 Kg

TECHNICAL FEATURES :

Night cycle
Electronic dosing device
Removable screw pump
Vibrating table included
Capacity of the melting bowl 7 kg
Dimensions mm 380 x 400 x 1250h
Potential production 35Kg/h
Average Power Consumption 1,5 Kw
Voltage 220V or 380 V
Weight kg. 90

DONNEES TECHNIQUES :

Cycle nuit
Doseur électronique
Dispositif de démontage vis sans fin
Equipée de table vibrante
Capacité cuve de fonte 7 kg
Dimensions
mm 380 x 400 x 1250 h
Potentialité de production 35 Kg/h
Consommation moyenne KW 1,5
Voltage 220V ou 380 V
Poids kg. 90

CARACTERISTICAS :

Ciclo nocturno
Dosificador electrónico
Cóclea extraíble
Vibrador de escurrimiento de serie
Capacidad 7 kg.
Dimensiones mm 380 x 400 x 1250h
Productividad potencial 35 Kg/h
Potencia media absorbida 1,5 Kw
Voltaje 220 / 380 V
Peso 90 Kg.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

Ciclo notte
Dosatore elettronico
Coclea smontabile
Carrello di ricopertura da 180 mm
Telaio sgrondatore riscaldato di serie
Vasca da kg 12
Dimensioni
mm. 500 x 530 x 1330 h
Potenzialità produttiva 75 kg/h
Consumo medio kw 1,9
Vtaggio 220V o 380 V
Peso 120 Kg

TECHNICAL FEATURES :

Night cycle
Electronic dosing device
Removable screw pump
Enrobing attachment 180mm wide
Equipped with heated vibrating table
Capacity of the melting bowl 12 kg
Dimensions mm 500 x 530 x 1330h
Potential production 75Kg/h
Average Power Consumption Kw 1.9
Voltage 220V or 380 V
Weight kg. 120

DONNEES TECHNIQUES :

Cycle nuit
Doseur électronique
Dispositif de démontage vis sans fin
Tapis d'enrobage de largeur 180 mm
Equipée de table vibrante réchauffée
Capacité de la cuve de fonte 12 kg
Dimensions
mm 500 x 530mm x 1330 h
Potentialité de production 75Kg kg/h
Consommation moyenne KW 1,9
Voltage 220V ou 380 V
Poids kg. 120

CARACTERISTICAS :

Ciclo nocturno
Dosificador electrónico
Cóclea extraíble
Carro de recubrimiento de 180 mm.
Vibrador de escurrimiento de serie
Capacidad 12 kg.
Dimensiones mm. 500 x 530 x 1330h
Productividad potencial 75 Kg/h
Potencia media absorbida 1,9 Kw
Voltaje 220 / 380 V
Peso 120 Kg.

Prima - Compatta



Via Machiavelli. 15/17 - 20025 Legnano (MI) - ITALY - Tel. +39.0331.464654 - Fax. +39.0331.464886 - fbm@boscolo.it - www.boscolo.it

Prima 7kg



Compatta 12 Kg

IT

La macchina è controllata da scheda elettronica con relativa pulsantiera tramite la quale è possibile impostare i parametri di lavoro per l'ottenimento della tempera continua. Il riscaldamento è a bagnomaria, mentre la tempera avviene nella canna della coclea tramite gas garantendo tempi brevi del raggiungimento della temperatura e precisione nel mantenimento. La macchina è dotata di dosatore elettronico con timer per stampi cavi e regolazione del tempo di dosaggio. L'inversione di marcia della coclea consente lo svuotamento quotidiano del cioccolato dalla coclea per ridurre al minimo i tempi di riavvio del ciclo di tempera.

EN

The machine is controlled by dedicated electronic CPU with related keyboard that allows to set working parameters by obtaining continuous tempering process. The heating is obtained through bain-marie system while the tempering process is made inside pipe of screw pump by compressed gas granting short working times and precision in holding temperature. The machine is equipped with electronic dosing device with timer for hollow mould and regulation of dosing time. The switch that reverses the run of screw pump allows to empty chocolate out of the screw pipe every day to reduce to a minimum time the restart of tempering cycle.

FR

La machine est contrôlée par un microprocesseur avec un clavier qui permet de régler les paramètres de travail et obtenir un tempérage en continu. Le chauffage est fait dans la cuve de fonte à l'aide d'un système bain-marie tandis que le tempérage est effectué dans l'interstice autour de la vis sans fin par gaz en permettant de joindre la température affichée dans un bref délai de temps et de la maintenir avec précision. La machine est équipée de doseur électronique avec réglage du temps de dosage pour doser dans moules simples ou pralines. L'inverseur pour changer le sens de rotation de la vis sans fin permet de vider chaque jour le chocolat à l'intérieur de la vis sans fin pour réduire au minimum le temps pour réactiver le cycle de tempérage en continu.

ES

La máquina está controlada por una tarjeta electrónica con correspondiente serie de botones mediante la cual se pueden configurar los parámetros de trabajo y obtener la atemperatura continua. El calentamiento se obtiene en baño maría mientras el templado se realiza en la cóclea mediante gas, esto garantiza la llegada a la temperatura establecida en breves espacios de tiempo y precisión en el manenimiento. La máquina cuenta con un dosificador electrónico con temporizador para moldes huecos que permite regular el tiempo de dosificación. El inversión del sentido de marcha de la cóclea vacía, cada vez que se apaga la maquina, el canal de la cóclea para así permitir reanudar rápidamente el sistema de atemperatura.



IT

La temperatrice ricopritrice COMPATTA è adatta a temperare, sgrondare, dosare, ricoprire. La tecnologia di tempera continua prevede due sistemi separati: riscaldamento tramite liquido e raffreddamento tramite gas, garantendo tempi brevi e precisione nel mantenimento della temperatura. La coclea smontabile permette di cambiare tipo di cioccolato senza sprechi ed in pochi minuti. L'inversione di marcia della coclea consente lo svuotamento quotidiano del cioccolato dalla coclea per ridurre al minimo i tempi di riavvio del ciclo di tempera.

EN

The tempering machine COMPATTA is able to temper, drip, dose and enrobe. The continuous tempering technology has two separate systems: the heating by liquid and the pre-crystallization obtained through compressed gas, that grants short working times and precision in holding temperature. Removable screw pump allows to change the kind of chocolate without waste and in few minutes. The switch that reverses the run of the screw pump allows to empty chocolate out of the screw pipe, every day, to reduce to a minimum time the restart of tempering cycle.

FR

La tempéreuse enrobeuse COMPATTA est apte pour tempérer, égoutter, doser et enrober. La technologie du tempérage en continu prévoit deux systèmes séparés : le chauffage dans un circuit fermé avec liquide et la pré-cristallisation avec gaz en assurant bref délai de temps et précision pour joindre et maintenir la température affichée. Le dispositif de démontage rapide de la vis sans fin permet de changer la couleur du chocolat sans gaspillages en en bref délai de temps. L'inverseur du sens de rotation permet de vider quotidiennement le chocolat dans la vis sans fin pour réduire le temps nécessaire pour redémarrer le cycle de tempérage.



ES

La atemperadora COMPATTA está indicada para atemperar, recubrir, dosificar y escurrir. El sistema de atemperatura continua prevé dos procesos separados: calentamiento mediante líquido y enfriamiento por gas comprimido, lo que permite tiempos rápidos y precisión en el mantenimiento de la temperatura. El dispositivo de desmontaje de la cóclea facilita el cambio de tipo de chocolate sin derroches y muy rápidamente. La inversión del sentido de marcha de la cóclea, cada vez que se apaga la máquina, permite vaciar el canal de la misma para poder reanudar rápidamente el sistema de atemperatura.

