






Tank di scioglitura

 A tank designed for melting chocolate and fats such as sticks of butter, palm oil and margarine, and holding them at constant temperature. It has a product drain tap with ball valve and integral electrical control panel with electronic thermostat for controlling temperature and the internal mixing system.

 Réservoir prévu pour la dissolution et le maintien à température constante du chocolat et des matières grasses – pains de beurre, huile de palme et margarine. Il est équipé d'un dispositif d'évacuation du produit à soupape sphérique et d'un tableau de distribution à bord de la machine avec thermostat électronique pour le contrôle de la température et du mélange interne.

 Behälter zum Schmelzen und Konstanthalten der Temperatur von Schokolade und Fetten wie Butter, Palmöl und Margarine. Er ist mit einem Produkt-Ablasshahn mit Kugelventil ausgerüstet sowie mit einer Schalttafel an der Maschine mit elektronischem Thermostat zur Kontrolle der Temperatur und der Innenmischung.



 Резервуар подходит для растворения и поддержания постоянной температуры шоколада и жиров, таких, как бруски сливочного масла, пальмового масла и маргарина. Он оборудован сливным краном продукта с шаровым клапаном и электрощитом на борту машины, с электронным термостатом для регулирования температуры и внутреннего смешивания.

 La cuba es adecuada para disolver y mantener a temperatura constante el chocolate y las grasas, tales como panes de mantequilla, aceite de palma y la margarina. Incorpora un grifo de descarga del producto con válvula de bola y cuadro eléctrico en el equipo con termostato electrónico para controlar la temperatura y la elaboración interna.

Serbatoio adatto alla scioglitura ed al mantenimento in temperatura costante di cioccolato, sciroppi e grassi quali pani di burro, olio di palma e margarina.

È dotato di rubinetto di scarico del prodotto con valvola a sfera e di quadro elettrico a bordo macchina con termostato elettronico per il controllo della temperatura e della mescolazione interna.



Modello Model Modèle Modell Модель Modelo	Capacità lt Capacity lt Capacité lt Fassungsvermögen Емкость Capacidad	Prodotto kg Product kg Produit kg Produkt kg Продукт кг Producto kg		Misure Sizes Mesures Abmessungen Размеры Medida cm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW 	kW 
		min	max				
T50	50	20	40	160x70x55	120	0,75	3,75
T100	100	40	80	165x85x75	150	0,75	3,75
T200	200	80	160	170x95x85	200	0,75	3,75
T300	300	120	240	180x93x118	370	1,50	6,00
T500	500	200	400	180x120x112	470	1,50	6,00

Dati tecnici
Technical data
Informations techniques
Technische Daten
Технические параметры
Datos técnicos

Our machinery all over the world

ALGERIA ARGENTINA ARMENIA AUSTRIA AUSTRALIA BELARUS BELGIUM BRAZIL BULGARIA CAMEROON CANADA CHILE CHINA CZECH REPUBLIC CROATIA CYPRUS DENMARK ECUADOR
EGYPT EL SALVADOR ESTONIA FRANCE GERMANY GREECE HONG KONG HUNGARY INDIA IRAN IRAQ IRELAND ISRAEL ITALY JAPAN KAZAKHSTAN LATVIA LEBANON LIBYA LITHUANIA
LUXEMBOURG MACEDONIA MALTA MEXICO MOLDOVA MOROCCO NORWAY PERU POLAND PORTUGAL PRINCIPALITY OF MONACO QATAR ROMANIA RUSSIA SAN MARINO SAUDI ARABIA
SERBIA SLOVAKIA SLOVENIA SOUTH AFRICA SPAIN SWITZERLAND THAILAND THE NETHERLANDS TUNISIA TURKEY UKRAINE UNITED ARAB EMIRATES UNITED KINGDOM USA

Dal 1960 De Danieli costruisce macchine per l'industria alimentare semplici nella concezione e nell'utilizzo, realizzate con cura artigianale e attenzione alle specifiche richieste del cliente.



Seit 1960 baut De Danieli im Aufbau und in der Anwendung einfache Maschinen für die Lebensmittelindustrie, die mit handwerklicher Sorgfalt und Beachtung der speziellen Kundenbedürfnisse hergestellt werden.

Since 1960, De Danieli has been producing machines for the food industry, simple in their conception and use, fabricated with craftsmanship and attention to the specific requirements of the customer.



Фирма De Danieli производит машинное оборудование для пищевой промышленности с 1960 года, предлагая потребителям простое в использовании оборудование, изготовленное с ремесленной точностью и учитывающее конкретные требования заказчиков.

Depuis 1960, De Danieli construit des machines pour l'industrie alimentaire offrant une conception et une utilisation simples, réalisées avec un soin tout artisanal et une grande attention aux exigences de sa clientèle.



Desde 1960 De Danieli fabrica máquinas para la industria alimentaria de diseño sencillo y fáciles de utilizar, hechas con cuidado artesanal y atención a las demandas específicas del cliente.

