

**VITALI & CAUCIA**



# **TANK FUSORE CON AGITATORE / V&C**

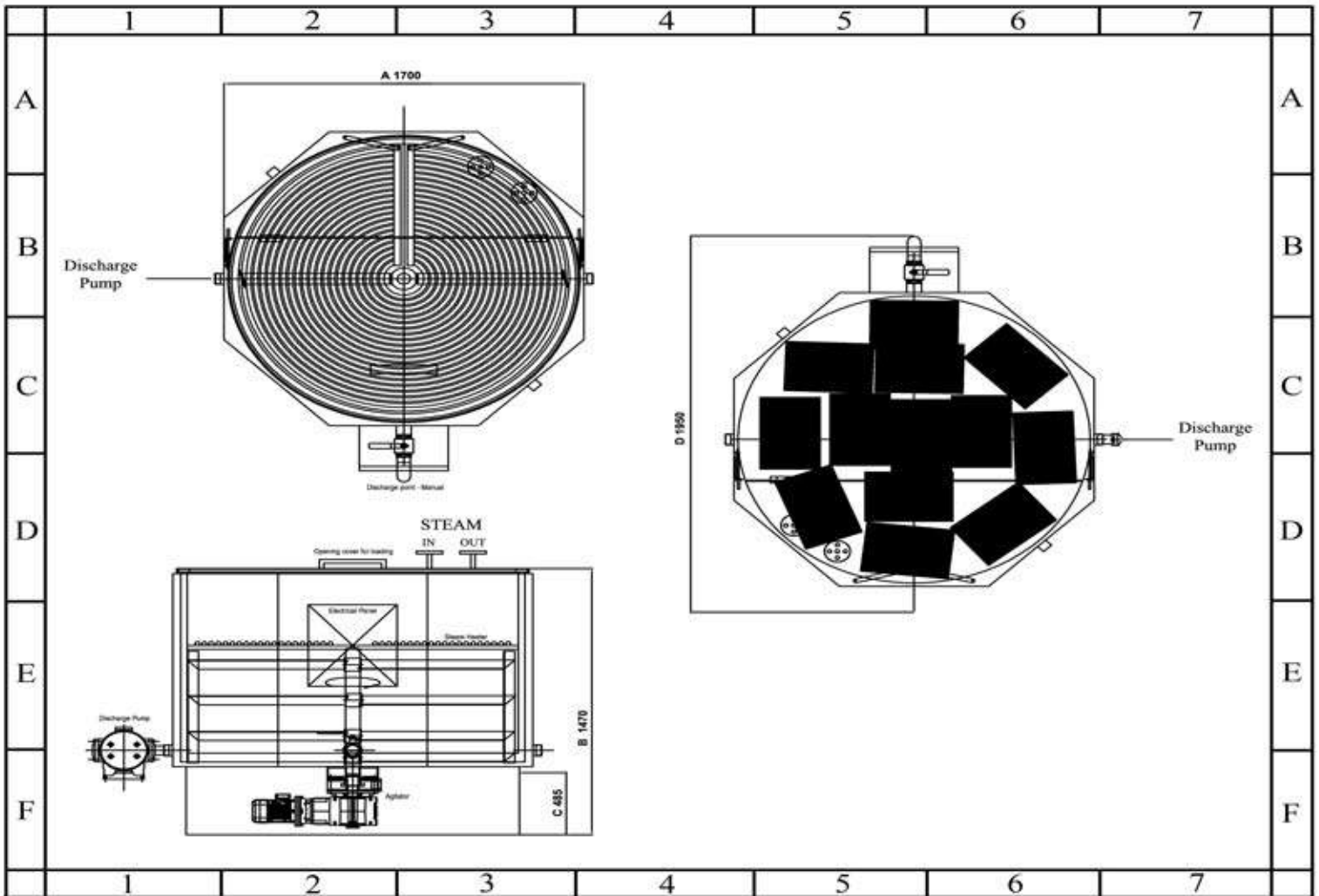


**Tank per la fusione di creme e cioccolato**

**Creams and chocolate fusion tank**

**Tank pour la fusion de crèmes et de chocolat**

**Tanque para la fusión de cremas y chocolate**



## Caratteristiche Tecniche

### Funzioni:

- Fonde il prodotto e lo tiene costantemente miscelato.

### Dati Costruttivi :

- Corpo vasca costruita in acciaio inox AISI 304 elettrosaldata.
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 smontabile ed estraibile con raschiatore regolabili.
- Doppia parete per la termoregolazione fianchi e fondo vasca.
- Riscaldamento vasca con resistenze elettriche/acqua calda.
- Serpentina riscaldata per appoggio prodotto in pani.
- Quadro elettrico a norma CE.

MODELLO	DATI TECNICI						DIMENSIONI mm			
	Capacità sotto la serpentina di appoggio Lt	Motore HP	Attacchi pompa prodotto	Attacchi per vapore o acqua	Attacco bocchetta di scarico	Resistenze elettriche Kw	A	B	C	D
TANK V&C 5	520	2	2	1	2	13	1400	1315	485	1650
TANK V&C 10	1100	3	2	1	2	17	1700	1470	485	1950