

GRUPPE
DGR • • •

Bean to Bar / Conche

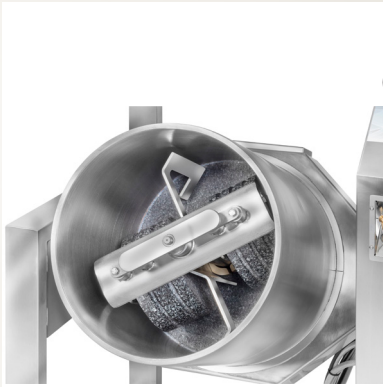
CONCHIEREN IN SEINER REINSTEN FORM

TEMPER  DREI

aufschmelzen - abkühlen - temperieren

Conche

TEMPER **DREI**
aufschmelzen - abkühlen - temperieren



- Füllmengen von 10kg bis 40kg
- Mahlsteine und Kesselboden aus Granit
- sensibles Bain-Marie-System bis 50°C
- Rückkühlung mittels Wassermantel
- zuschaltbare Belüftung
- Kessel automatisch kippbar/ Joystick



- Maschine komplett aus Edelstahl, auf Rollen
- Kessel als Doppelmantel/ WIG
- selbsterklärender farbiger „touch-screen“
- Rührwerk einstellbar und zerlegbar
- einfach und leicht zu reinigen
- kein Werkzeug nötig



- integrierte ausziehbare Reinigungsbrause
- Signallampe beim Kippen des Kessels
- NOT-AUS Taster
- Fernwartungsassistent W-A-S /optional
- Verlaufskontrolle via Smartphone/ optional

TECHNISCHE ANGABEN:

- Kesselvolumen: 60Liter
- Heizleistung: 2,4kW
- Gesamtleistung: 3,7kW
- Spannung: 230V/1/ 50Hz
- Abmessungen:
1115mm X 690mm X 1215mm
- Gewicht: 316kg

