

Temperatrici TR

La temperatrice RASCH TR è una macchina di pre-cristallizzazione per masse di cioccolato, glasse, surrogati e masse grasse similari. La macchina soddisfa la richiesta di pre-cristallizzazione della massa, cioè forma piccoli cristalli stabili e li disperde in modo omogeneo nella massa fusa. Possono essere temperate anche masse fino ad un contenuto di grassi minimo del 26%.

Con questa macchina sarà possibile anche miscelare ingredienti solidi, come nocciole intere o granella, noci frantumate, frutta secca o piccole pezzi di torrone prima della fase di temperaggio



CAPACITA'

- Vedi retro



Wilhelm Rasch GmbH & Co. KG
Max-Planck-Straße 32
D-50354 Hürth – GERMANY
Tel.: +49 (0) 2233 / 4 09 31 – 10
Fax: +49 (0) 2233 / 4 09 31 – 99
info@rasch-maschinen.de
www.rasch-maschinen.de

TR

TR 5

- Lunghezza: max. 3000 mm
- Larghezza: 800 mm
- Altezza: 2350 mm
- Potenza: 5,5 KW
- Capacità.: 500 kg/h



ca. 1.300 kg

TR 15

- Lunghezza: 3350 mm
- Larghezza: 1200 mm
- Altezza: 2500 mm
- Potenza: 7,5 KW
- Capacità: 1500 kg/h



ca. 3.000 kg

TR 10

- Lunghezza: max. 3000 mm
- Larghezza: 950 mm
- Altezza: 2450 mm
- Potenza: 7,5 KW
- Capacità.: 1000 kg/h



ca. 1.950 kg

TR 20

- Lunghezza: 3900 mm
- Larghezza: 1200 mm
- Altezza: 2500 mm
- Potenza: 9,2 KW
- Capacità.: 2000kg/h



ca. 3.300 kg

TR25

- Lunghezza: 4400 mm
- Larghezza: 1200 mm
- Altezza: 2500 mm
- Potenza: 9,2-18,5 KW
- Capacità.: 2500 kg/h



ca. 3.500 kg



Ulteriori informazioni su richiesta



Wilhelm Rasch GmbH & Co. KG
Max-Planck-Straße 32
D-50354 Hürth – GERMANY
Tel.: +49 (0) 2233 / 4 09 31 – 10
Fax: +49 (0) 2233 / 4 09 31 – 99
info@rasch-maschinen.de
www.rasch-maschinen.de

Il vostro rappresentante per l'Italia

LMD

® LMD s.a.s. di Francesco Di Muro & C.
Via Turati, 13
20851 - LISSONE (MB)
Tel. (+39) 039 4669600
www.lamiaditta.eu - info@lamiaditta.eu