

XM 180 pro



**Pour fondre, tempérer, enrober
bonbons, truffes et muscadines**

**To melt, temper, coat bonbons,
truffles and muscadines**

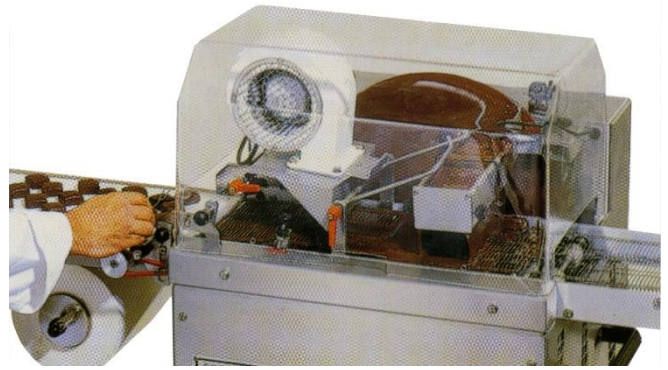


XM 180 Pro

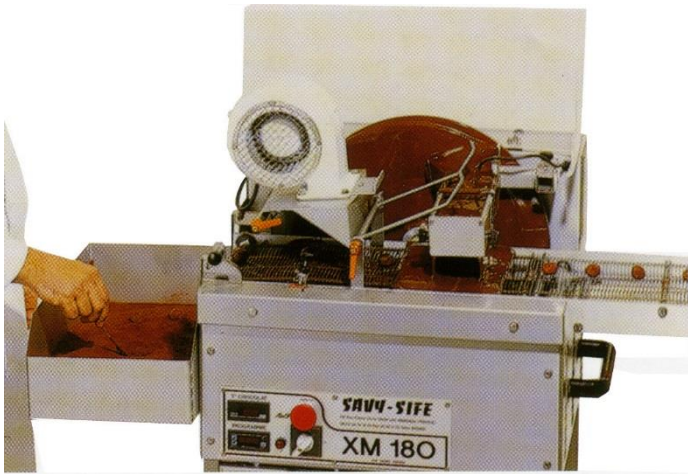
EQUIPEMENTS

Dispositif d'enrobage partiel, meuble support inox avec un tiroir et rangement, Pédale pour marche/arrêt du transporteur.

Half enrobing, stainless steel support with drawer.
Conveyor on/off control by pedal



Option: BAC A TRUFFES / TRUFFLES TRAY



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 v monophasé/ single-phase. 50/60 Hz.
Puissance / Power: 700 w.

DIMENSIONS

Larg/width. : 56 cm
Larg. avec transporteurs /width with conveyors: 157 cm
Prof/depth: 55 cm
Hauteur/height: 126 cm
Hauteur de travail/working height: 98 cm
Poids/weight: 90 kg

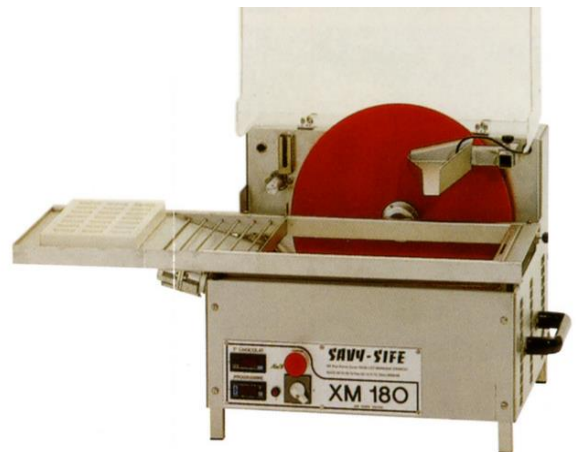
TEMPERAGE/ TEMERING

Facile à tempérer grâce au système « AWS », l'ouverture et la fermeture de la trappe permet de fondre, refroidir et maintenir la couverture à la température programmée. Le système « AWS » permet le recyclage de l'air chaud pendant la fonte et le maintien en température.

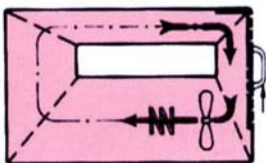
Easy to temper thanks to the process « AWS », the opening and closing of the trapdoor allows melting, cooling and maintaining the cover at programmed temperature.

The « AWS » process allows recycling hot air during the melting and the maintaining in temperature.

Option : TABLE VIBRANTE / VIBRATING TABLE

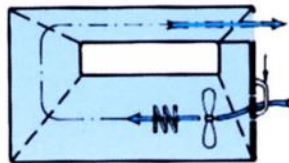


Chauffage/ Heating



XM 180
AIR WARM SYSTEM
AWS

Refroidissement/ Cooling



1 rue des Entrepreneurs - ZA de la Grosse Pierre - 78540 VERNOUILLET- France

Tél : 33 (0)1 34 90 90 00 - Fax : 33 (0)1 34 90 99 00

info@savy-goiseau.fr – www.savy-goiseau.com

Les caractéristiques indiquées sur ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être sujettes à modifications sans préavis