

Diamond T50

Versatilidade é tudo.

A Diamond 50 unifica em um único equipamento tudo o que uma produção de alto nível precisa. Com os módulos opcionais de cobertura, dosadora e mesa vibratória, você pode derreter, temperar, dosar, cobrir e remover bolhas de ar com facilidade — ajustando a máquina para qualquer ocasião.

**150 kg/h**

PRODUÇÃO

50 kg

RESERVATÓRIO

Touchscreen

CONTROLE

O que torna a Diamond T50 diferente

Módulo de mesa vibratória

Transforma a Diamond na parceira ideal para qualquer chocolate sólido em moldes — de bombons a casquinhas e ovos de Páscoa — removendo todas as bolhas de ar com mínimo desperdício e alta eficiência.

Módulo de cobertura 400mm

Dá à Diamond a capacidade de cobrir diretamente com chocolate nobre: soprador para remover o excesso, vibração na esteira, 10 ajustes de velocidade e produção estimada de até 4.000 unidades por hora.

Características

- Rosca transportadora de fácil remoção para limpeza
- Vazão de 3 kg/min
- Máquina construída com design sanitário
- Pedal corta-fluxo para controle de dosagem
- Sistema de reversão para fácil esvaziamento
- Refrigeração a gás frio

Ficha técnica

Produção	Tempera até 150 kg de chocolate por hora
Temperagem inicial	Até 50 kg em 12–15 minutos
Reservatório	Até 50 kg de chocolate
Capacidade mínima de operação	25 kg
Vazão	3 kg/min
Material	Aço inox 304
Tensão	220V/380V — mono/trifásica
Potência	4,8 kW (5,2 kW com acessórios)
Peso líquido	180 kg
Controle	Touchscreen (IHM)