

Ruby 5

A temperadeira N°1 no Brasil.

A Ruby 5 oferece qualidade comprovada no tempo. Utilizada pelos melhores chocolatiers no Brasil e no mundo, entrega a melhor têmpera — comprovada por temper metros — e ainda abre muitas possibilidades com seus acessórios exclusivos.

**15 kg/h**

PRODUÇÃO

5 kg

RESERVATÓRIO

< 0,5  C

PRECISÃO

O que torna a Ruby 5 diferente

Standard ou ChocoSense™

Escolha entre a versão Standard, simples e por botões, ou a ChocoSense™, com controle eletrônico LCD, agendamentos programáveis e armazenamento de receitas.

Características

- Refrigeração a gás frio com condens  o própria
- Precisão de temperatura < 0,5  C (PID)
- A o inox 304 escovado
- Design ultracompacto, operação contínua

Ficha técnica

Produção	Tempera até 15 kg/h
Reservatório	5 kg de chocolate
Capacidade mínima	2,5 kg
Tensão	220 V · monofásica · 60 Hz
Potência	1,92 kW
Peso	52 kg (máquina vazia)

Material	Aço inox 304 escovado
Refrigeração	Gás frio com unidade de condensação própria
Precisão de temperatura	< 0,5 °C (controladores PID)
Controle	Standard (botões) ou ChocoSense (eletrônico)