

Safira X

Conheça o futuro das temperadeiras.

O nascimento da Safira X marca o começo da nova década das temperadeiras de chocolate. Repleta de tecnologias incríveis, é a primeira temperadeira da sua categoria no Brasil a reunir estação de cobertura completa, mesa vibratória e cabeçote extrusor com dosagem por peso.

**36 kg/h**

PRODUÇÃO

12 kg

RESERVATÓRIO

7"

TOUCHSCREEN

102 kg

PESO

O que torna a Safira X diferente

Sistema operacional ChocoSenseX™

Mais rápido e com mais recursos do que nunca. O novo ChocoSenseX™ pavimenta um novo caminho até onde uma temperadeira pode chegar — com uma tela touchscreen de 7" ultra-rápida que unifica todos os controles em um só lugar.

Modo Pro: têmpera em 3 estágios

Acessando o exclusivo Modo Pro, você eleva a qualidade da sua têmpera a um nível superior trabalhando três pontos de temperatura — precisão de chocolateiro, no toque de um botão.

Todo o arsenal em um corpo compacto

Repensamos por completo a engenharia de uma temperadeira para manter performance, qualidade e facilidade de limpeza em uma estrutura que se encaixa perfeitamente em ambientes menores.

Estação de cobertura COB-180V

Uma estação de cobertura completa para banhar produtos com perfeição, com esteira de saída acoplada que dispensa o túnel de resfriamento, corta-rabicho e alimentador de papel manteiga.

Características

- Display de 7" com taxa de atualização super-rápida
- Dosagem com calibração de peso para cada tipo de chocolate
- Têmpera em 3 estágios (Modo Pro)
- Modo noturno: desliga ao toque de 1 botão e economiza energia
- Todos os acessórios da linha em um equipamento compacto
- Controles unificados em um único sistema simples de operar
- Maior facilidade de montagem e desmontagem da categoria

Ficha técnica

Produção	Até 36 kg/h (chocolate pré-derretido)
Reservatório	12 kg de chocolate
Capacidade mínima	6 kg
Material	Aço inox
Tensão	220V monofásica / 60 Hz
Potência	1,6 kW (0,5 kW em standby)
Peso líquido	102 kg
Controle	Touchscreen 7" — sistema ChocoSenseX