



INCLUSO / INCLUDED:

- Tavola Vibrante Riscaldada
 - Coclea estraibile in Acciaio Inox
 - Pedale stop&go
-
- Heated Vibrating Table
 - Removable Stainless Steel Auger
 - Stop & Go Pedal

ACCESSORI (non inclusi):

- Dosatore automatico 7x3
- Dosatore automatico 8x3
- Dosatore Personalizzabile
- Nastro trasportatore per l'intera linea Adam (vedi pagina 20)
- Chocobox (per incrementare la produzione durante i periodi di alta stagione) (vedi pagina 26)
- Tunnel di raffreddamento (vedi pagina 22)

ACCESSORIES (not included):

- Automatic dispenser 7x3
- Automatic dispenser 8x3
- Customizable Dispenser
- Enrober suitable for the entire Adam line (see page 20)
- Chocobox (to increase production during peak seasons) (see page 26)
- Cooling tunnel (see page 22)

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Temperatrice/ Tempering Adam K24: 5 stelle/ 5 stars
 Valutazione prodotti simili: 4.2 stelle/ Rating similar products: 4.2 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity	★★★★★★
Funzionalità/ Functionality	★★★★★★
Temperaggio/ Tempering	★★★★★★
Accessori/ Accessories	★★★★★★

ADAM K24

INFORMAZIONI TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Una macchina adatta alle medie-grandi produzioni. D: 760x800x1450 mm.
- Tempera fino a 90 Kg di cioccolato l'ora e 24 kg in circa 15 minuti.
- Dotata di pannello multifunzione con programma automatico e modalità notte.
- Progettata e costruita con cura nei particolari, ha una capacità di vasca pari a 25 Kg.
- Dai consumi ridotti: 3 kW a pieno regime (50/60Hz 230/400V).
Peso tot. macchina 158 Kg.

- The machine is designed for medium to large-scale production.
D: 760x800x1450 mm.
- Capable of tempering up to 90 kg of chocolate per hour and 24 kg in approx. 15 minutes.
- Multifunction panel with automatic mode and stand-by mode..
- Carefully designed and constructed with attention to detail, it features a tank capacity of 25 kg.
- Low energy consumption: 3 kW at full capacity (50/60Hz 230/400V). Tot. weight 158 kg.

TEMPERATRICE

La Adam K24 è progettata per chi cerca una temperatrice affidabile, veloce e semplice da usare. Ideale per medie-grandi produzioni, combina tecnologia avanzata e facilità di manutenzione, garantendo risultati perfetti con il minimo sforzo.

Performance:

Tempera fino a 90 kg di cioccolato all'ora, ideale per intensi periodi di lavoro.

Controllo e risparmio

Controllo preciso delle temperature, dosaggio temporizzato e modalità notturna per risparmio energetico.

Pulizia veloce

Coclea in acciaio inox estraibile, scarico posteriore con rubinetto a sfera e inversione coclea per svuotamento rapido, pulizia totale in 15 min.

Tavola vibrante riscaldata e pedale "Stop & Go":

per un controllo fluido del flusso di cioccolato.

Raffreddamento intelligente:

7.500 BTU con coclea raffreddata ad acqua e tre ventole per il raffreddamento dei componenti.

Integrazione

Si integra perfettamente con il nastro trasportatore ADAM e altri sistemi concorrenti.

Adam K24 si distingue per versatilità, affidabilità e facilità d'uso, aiutandoti a raggiungere i massimi livelli di qualità nella lavorazione del cioccolato. Perfetta per laboratori artigianali e produttori esigenti.

TEMPERING MACHINE

The Adam K24 is designed for those seeking a reliable, fast, and easy to use tempering machine. Ideal for medium to large-scale production, it combines advanced technology with easy maintenance, ensuring perfect results with minimal effort.

Performance

Tempers up to 90 kg of chocolate per hour, perfect for high-demand work periods.

Control and sustainability

Precise temperature control, timed dosing, and night mode for energy savings.

Quick cleaning

Stainless steel auger that is easy to remove, rear drain with ball valve, and auger reversal for quick emptying. Complete cleaning in just 15 minutes.

Heated vibrating table and "Stop & Go":

pedal for smooth control of the chocolate flow.

Smart Cooling

7,500 BTU with water-cooled auger and three fans for component cooling.

System Integration

Integrates seamlessly with the ADAM enrober and other competitor systems.

The Adam K24 stands out for its versatility, reliability, and ease of use, helping you achieve the highest quality standards in chocolate processing. Perfect for artisan workshops and demanding producers.

Fino a 90 Kg l'ora con 24 Kg di Vasca / Up to 72 kg per hour with a 24 Kg tank

visit our website www.bilait.it