

www.mazzettirenato.it



TAO TEMPERING MACHINES

> TAO TEMPERADORAS

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



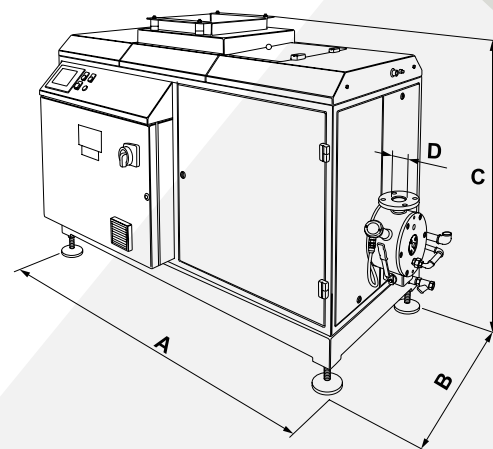
Our horizontal tempering machines TAO are designed to supply a constant flow of tempered chocolate for any use. The chocolate, from the collecting hopper, is moved through water jacked sectors (from 2 to 4 depending on the model) by a rotating screw.

Each sector is provided with water at a controlled temperature.

Efficient, reliable and easy to use, our TAO are also the perfect option in the case of chocolate with low fat content.

Nuestras temperadoras horizontal TAO están diseñadas para suministrar un flujo constante de chocolate templado para cualquier uso.

El chocolate, desde la tolva colectora, se mueve a través de sectores de doble pared (de 2 a 4 según el modelo) mediante un tornillo sinfin. Cada sector cuenta con agua a una temperatura controlada. Eficientes, confiables y fáciles de usar, nuestras TAO también son la opción perfecta en el caso del chocolate con bajo contenido de grasa.



TAO TEMPERING MACHINES

> TAO TEMPERADORAS

Model Modelo	Capacity Capacidad (kg/h)	Dimensions Dimensiones (mm)				Power requirement Potencia requerida (kW)	Water consumption Consumo de agua (L/h at 12°C max)
		A	B	C	D		
TAO 250	250	1800	900	1290	1" 1/2	7,6	750
TAO 500	500	1950	950	1450	2"	10,5	1500
TAO 1000	1000	2500	950	1450	2"	11,5	3000
TAO 2000	2000	3000	1250	1500	2" 1/2	13,5	6000
TAO 3000	3000	3090	1250	1500	3"	20	9000



MAZZETTI RENATO

Mazzetti Renato Srl
Macchine per
l'industria dolciaria

Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Phone: +39 0290631159

Fax +39 029064445

E-mail: info@mazzettirenato.it

All information and technical specifications listed in the present catalogue are susceptible of modifications. Mazzetti Renato srl reserves the right to make any changes to the machines that could improve their performances.

Toda la información y las especificaciones técnicas enumeradas en este catálogo están sujetas a cambios. Mazzetti Renato srl se reserva el derecho de realizar cambios en las máquinas que puedan mejorar su rendimiento.