

ADAM K6



Adam k6 è la temperatrice ideale su cui i pasticceri posso affidarsi nei periodi di lavoro intenso come Pasqua e Natale. La macchina può temperare ciclo continuo con una produzione oraria di 10 kg. La linea di temperatrici Adam è dotata di un pannello touch screen con tecnologia 4.0. Un prodotto all'avanguardia dal punto di vista meccanico e tecnologico dove è stata data importanza anche alla fase di pulizia.

La coclea in acciaio inox è estraibile dall'alto per rendere l'operazione di pulizia semplice e veloce. La macchina dispone di un tubo di scarico posteriore e inversione di marcia azionabile dal pannello comandi grazie al quale si può attivare anche il riscaldamento della tavola vibrante ed il dosaggio temporizzato. La macchina viene dotata full optional comprensiva di una chiavetta per il controllo remoto Wi-Fi. Nota: 230V (su richiesta 380V)



Adam k6 is the ideal tempering machine that the pastry chef can rely on during busy periods such as Easter and Christmas.

The machine can work in a continuous cycle with an hourly production and tempering of 10 kg. The Adam line of tempering machines is equipped with a touch screen panel with 4.0 that allows simple and intuitive management.

A state-of-the-art product from a mechanical and technological point of view where importance was also given to the cleaning phase.

The stainless steel screw can be removed from above to make cleaning quick and easy. The machine is equipped with a rear discharge pipe and reversing from the control panel from which the heating of the vibrating table and the timed dosage can also be activated. The machine is equipped with full options including a key for Wi-Fi remote control

Note: 230V (on request 380V)



Adam k6 est idéal pour soutenir le chef pâtissier pendant les périodes de travail intense comme Pâques et Noël. La machine peut fonctionner en cycle continu avec une production horaire et un revenu de 10 kg. La gamme de tempéreuses Adam est équipée d'un panneau à écran tactile avec la technologie 4.0 qui permet une gestion simple et intuitive des températures et des phases de traitement. Un produit de pointe d'un point de vue mécanique et technologique où l'importance a également été accordée à la phase de nettoyage. La vis en acier inoxydable peut être retirée par le haut pour un nettoyage rapide et facile. La machine est équipée d'un tuyau d'évacuation arrière et d'une inversion de mouvement depuis le panneau de commande à partir duquel le chauffage de la table vibrante et le dosage temporisé peuvent également être activés. La machine est équipée de toutes les options dont une clé pour la télécommande Wi-Fi

Remarque : 230V (sur demande 380V)

ADAM K6



Machine: Adam K6
Weight: 67 kg
Dimensions: 840x500x470
Tank capacity: 6 kg
Vibrating table: heatable
Voltage: 1.5kw 50/60Hz 230V

