



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEMA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

F.B.M. srl

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:temperatrice/tempering machine

FBM UNICA 25Kg

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	☐	Pizza/Pizza	☐
Pasticceria/Patry	☒	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	☐
Dolciario/Confectionery	☐	Gelato/Ice Cream	☐

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

LA TEMPERATRICE FBM UNICA 25Kg E' EQUIPAGGIATA CON:TEMPERA CONTINUA A 3 STADI, MEMORIZZAZIONE TEMPERATURE PER VARI TIPI DI CIOCCOLATO BAGNOMARIA, PROGRAMMAZIONE ACCENSIONE SETTIMANALE,SPEGNIMENTO AUTOMATICO CICLO NOTTE,DOSATORE ELETTRONICO, INVERSOSE SESCO ROTAZIONE DELLA COCCLEA, DISPOSITIVO SMONTAGGIO COCCLEA PER SOSTITUZIONE COLORE CIOCCOLATO IN POCHI MINUTI, TELAIO VIBRATORE RISCALDATO, CARRELLO DIVISIBILE IN 3 PARTI CON USCITA REGOLABILE IN ALTEZZA E DISTANZA,PRODUTTIVITA' :OLTRE 100KG/H DI CIOCCOLATO TEMPERATO A SECONDA DEL TIPO DI LAVORAZIONE

TEMPERING MACHINE FBM UNICA 25Kg. IS EQUIPPED WITH: THREE STAGES COUNTINUOUS TEMPERING SYSTEM, STORAGE OF TEMPERATURES FOR DIFFERENT KIND OF CHOCOLATES, BAIN-MARIE,WEEKLY SCHEDULING SWITCH ON ,AUTOMATIC SWITCH OFF, NIGHT CYCLE,ELECTRONIC DOSING DEVICE, SWITCH THAT REVERSES RUN OF SCREW PUMP,REMOVABLE SCREW PUMP FOR CHANGE CHOCOLATE COLOR IN FEW MINUTES, HEATED VIBRATING TABLE, ENROBING ATTACHMENT WITH ABDJUSTABLE EXIT SECTION PLAN, PRODUCTIVITY: OVER 100KG/H OF TEMPERED CHOCOLATE ACCORDING TO THE KIND OF WORK