

Cod: 4833109

Temperatrice di cioccolato da banco 5.5 Kg



Descrizione

Questa macchina è l'innovativa temperatrice da banco, con capacità di 5.5, ideale per pasticcerie, gelaterie, hotel e ristoranti. Le dimensioni compatte e il mantenimento dello stesso standard qualitativo delle temperatrici di cioccolato di maggiori dimensioni, rendono questa macchina adatta ad ogni laboratorio. La temperatrice da banco garantisce una costante fluidità del cioccolato e una perfetta unione dei cristalli. I punti di forza della temperatrice di cioccolato da banco sono la tecnologia Touch Screen che permette di avere il pieno controllo sulla lavorazione del cioccolato, la struttura e coclea in acciaio inox che garantiscono massima solidità e efficienza. La temperatrice scioglie il cioccolato all'interno della vasca riscaldata da 5.5, mentre il raffreddamento del cioccolato avviene nella coclea tramite gas refrigerante. La temperatrice da banco è dotata di dosatore elettronico a pedale per dosare la corretta quantità di cioccolato negli stampi, due motori distinti per la vasca e la coclea, modalità standby per mantenere il cioccolato sciolto durante la notte, sblocco coclea, inversione di marcia della coclea per svuotare al meglio la macchina, spegnimento assistito in modo da arrestare la temperatrice nella maniera corretta e possibilità di salvare programmi per ogni tipologia di cioccolato.

Dimensioni

Dimensioni esterne	480x420x620 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vasca	5.5 kg
Frequenza	50 Hz
Materiale	acciaio inox
Peso	52 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Voltaggio	230 V