

Cod: 1124

Temperatrice per Cioccolato Capacità vasca 12 Kg



Descrizione

Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla fusione con sistema a bagnomaria, alla tempera con raffreddamento tramite compressore frigorifero. La vasca, che ha una capacità di 12 kg., è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. Macchina corredata di timer per auto accensione, regolazione del flusso di cioccolato, pedale ferma flusso, dosatore programmabile e tavola vibrante riscaldata, accessori utili nella produzione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi.

Dimensioni

Dimensioni esterne	520x610x1520 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Capacità vasca	12 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	135 kg
Potenza Elettrica	1.9 kW
Voltaggio	400 V