



CHOCOTEMPER TOP - temperatrice da banco, con capacità di 5,5 kg

Prezzo 166.60 Euro

CHOCOTEMPER TOP è la linea di temperatrici da banco, con capacità di 5,5 e 11 Kg, che permettono di

[visit website]

Descrizione prodotto

CHOCOTEMPER TOP è la linea di temperatrici da banco, con capacità di 5,5 e 11 Kg, che permettono di temperare il cioccolato in modo professionale come le macchine più grandi, ma con investimenti e ingombri ridotti. - Solida struttura in acciaio inox. - Due motori indipendenti, uno per la coclea e uno per l'agitatore, per una maggiore durata nel lungo periodo. - Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato. - Possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale. - Pannello touch-screen con diverse opzioni: - Dosaggi automatici per erogare la corretta quantità di cioccolato. - Modalità notturna per tenere il cioccolato sciolto, limitando il consumo durante i periodi di non utilizzo. - Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e per svuotare il beccuccio.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 480 x 460 x 620

Energia: Ele

Fase: 230V

Frequenza: 1 N

KW Elettrico: 1,1 kw

Modello: 44474-48

Tier Price:

