TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,5
Peso netto (Kg)	19
Peso lordo (Kg)	28
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	410
Altezza (mm)	350

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Temperatrice da banco per cioccolato, raffreddamento ad aria:

- struttura in **acciaio inox AISI 304**,
- capacità**: 2,5 Kg di cioccolato Massimo a Ciclo**
- ideale per **temperare piccole quantità di cioccolato**
- una volta sciolto il prodotto ed effettuata l'aggiunta delle gocce di cioccolato, il **sistema di raffreddamento con ventole** permette di r**aggiungere la temperatura di tempera**.
- **Scarico e Svuotamento Frontale** del Prodotto
- soluzione ideale per chi vuole **muovere i primi passi nel mondo del temperaggio del cioccolato**.

.
MRCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF472-000100	Temperatrice per cioccolato con Vasca da 2,5 Kg massimo per ciclo, raffreddamento ad aria, Scarico prodotto frontale, V 230/1, Kw 0,5, dimensioni cm 40x41x35h	**€ 2.219,42** *+ IVA* € 2.707,69 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni