



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	Consegna: da 8 a 15 giorni

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 **raggiungere la temperatura di tempera**.
- **Scarico e Svotamento Frontale** del Prodotto
- soluzione ideale per chi vuole **muovere i primi passi nel mondo del temperaggio del cioccolato**.

MRCHIO CE
MADE IN ITALY
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