



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF473-000100	Temperatrice per cioccolato in Continuo con VASCA da lt 5,00 - Riscaldata e Termostata, INVERSIONE di marcia per scarico Cioccolato, raffreddamento ad aria fredda, V 230/1, Kw 0,4, dimensioni cm 48x45x39h	Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Temperatrice per cioccolato in Continuo da lt 5,00, raffreddamento ad aria Fredda:

- Costruzione in **Acciaio Inox**
- **Vasca** cioccolato **riscaldata e termostata**
- **Doppio circuito di riscaldamento** vasca e coclea
- Accensione e spegnimento **programmabili**
- **Coclea estraibile** per un **rapido cambio di cioccolato** e una **semplice pulizia** della macchina
- **Inversione di marcia** per scarico cioccolato a Fine Lavoro
- **Termostati** controllo temperatura ad **alta precisione**
- Gruppo frigorifero per **raffreddamento forzato ad aria Fredda**

Marchio CE
MADE IN ITALY

Alimentazione elettrica	Monofase
--------------------------------	----------

Volts	V 230/1
--------------	---------

Frequenza (Hz)	50
-----------------------	----

Potenza elettrica (Kw)	0,4
-------------------------------	-----

Peso netto (Kg)	19
------------------------	----

Peso lordo (Kg)	28
------------------------	----

Larghezza (mm)	480
-----------------------	-----

Profondità (mm)	450
------------------------	-----

Altezza (mm)	390
---------------------	-----