



| 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 | € 2.161,85 + IVA € 2.637,46 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni |

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 **raggiungere 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**.

