



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF472-000100	Atemperadora de chocolate con depósito de 2,5 kg máximo por ciclo, refrigeración por aire, descarga frontal del producto, V 230/1, Kw 0,5, dimensiones 40x41x35h cm	€ 2.161,85 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Templadora de chocolate de encimera, refrigeración por aire:

- Estructura **de acero inoxidable AISI 304** ,
- capacidad : **2,5 kg de chocolate como máximo por ciclo**
- ideal para **templar pequeñas cantidades de chocolate**
- Una vez derretido el producto y añadidas las chispas de chocolate, el **sistema de refrigeración con ventiladores** permite **añadir la temperatura de atemperado** .
- **Descarga y Vaciado Frontal** del Producto
- Solución ideal para quienes quieren **dar sus primeros pasos en el mundo del atemperado del chocolate** .

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,5
peso neto (Kg)	19
peso bruto (Kg)	28
ancho (mm)	400
profundidad (mm)	410
altura (mm)	350