

Tempéreuse T5[®]

Cinque

Tempéreuse à chocolat

Tempéreuse de table conçue pour les artisans. Elle tempère tout type de chocolat. Le tempérage se fait en continu dans la vis d'Archimède et par un système de refroidissement par gaz, ce qui permet de toujours avoir un chocolat fluide et de bel aspect. Vis d'Archimède démontable pour un nettoyage facile.

Les avantages

- Capacité de 5 litres.
- Cuve chauffante avec racleur en acier inoxydable.
- Refroidissement par gaz.
- Tableau de programmation digital.
- Thermostat de contrôle de température.
- Thermostat de tempérage.
- Utilisation, nettoyage et entretien faciles.

Les caractéristiques techniques

Dimensions machine	: 480 x 440 x 360 mm
Capacité	: 5 litres
Production par heure	: environ 15 kg
Poids	: ± 25 kg
Puissance	: 0.7 KW - 220 volts, mono



Photo non contractuelle

Pour tous renseignements contactez-nous