

Tempéreuse T5[®]

**Nouvelle
Version**

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 et couvercle
- Refroidissement par gaz.
- Tableau de programmation digital.
- Thermostat de contrôle de température.
- Thermostat de tempérage.
- Fonction réversible de la vis d'Archimède pour vidanger le chocolat.

Les caractéristiques techniques

Dimensions machine	: 480 x 450 x 390 mm
Capacité	: 5 litres
Production par heure	: environ 15 kg
Poids	: 40 kgs
Puissance	: 0.4 KW - 240 volts, mono



Photos non contractuelles

Pour tous renseignements contactez-nous.