

# Tempéreuse T8<sup>®</sup>

NOUVEAU

## Tempéreuse

Machine tempéreuse de petite dimension indiquée pour les laboratoires artisanaux.

L'utilisation de la machine, créée pour faire fondre et tempérer tout type de chocolat, est simple d'utilisation.

Le tempérage se fait en continu dans la vis d'Archimède ce qui permet de toujours avoir un chocolat fluide.

Equipée d'une pédale de dosage et d'une table vibrante pour remplissage des moules.

## Les avantages de la tempéreuse T8<sup>®</sup>

- Double circuit de chauffage
- Refroidissement par gaz
- Thermostat de contrôle de température
- Tableau de contrôle simple d'utilisation et lecture rapide
- Fonction réversible de la vis d'Archimède pour vidanger le chocolat.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Nettoyage et entretien faciles

## Les caractéristiques techniques

<b>Dimensions machine</b>	: 360 X 450 X 1040 mm
<b>Capacité</b>	: 8 kg
<b>Poids</b>	: ± 78 kg
<b>Puissance</b>	: 0.7 kW – 220/380 V Tri



Photos non contractuelles



Pour tous renseignements contactez-nous