

Temperówka do czekolady | wolnostojąca | zbiornik 24 kg | 3 kW | 230V | 620x900x1540 mm | **CHOCOTEMPER24**



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CHOCOTEMPER24

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**56 494,64 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna i innowacyjna włoska temperówka do czekolady
- Urządzenie pozwala na szybkie topienie i temperowanie czekolady, zapewniając jej stały przepływ i krystalizację podczas całego procesu
- Czekolada podgrzewana jest w zbiorniku o pojemności 24 kg, następnie jest chłodzona w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego
- Doskonale sprawdzi się w małych i średnich cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, hotelach czy restauracjach
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszadła i**

Ślimaka

- Silnik przekładni ślimakowej posiada **funkcję rewersu**
- Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Temperówka posiada intuicyjny i funkcjonalny **dotykowy panel z możliwością programowania**
- **Funkcja automatycznego dozowania odpowiedniej ilości czekolady**
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- **Podgrzewany elektrycznie stół wibracyjny do form - za dopłatą**

Wyposażenie dodatkowe:

- **RQ14.1.VT24** – podgrzewany elektrycznie stół wibracyjny

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 620x900x1540
- Pojemność zbiornika [kg]: 24
- Moc [kW]: 3
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 185

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 620

Głębokość (mm): 900

Wysokość (mm): 1540

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 3

Pojemność zbiornika (kg): 24

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

