



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF472-000100</b>	Temperatrice per cioccolato con Vasca da 2,5 Kg massimo per ciclo, raffreddamento ad aria, Scarico prodotto frontale, V 230/1, Kw 0,5, dimensioni cm 40x41x35h	<b>€ 2.161,85 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### Temperatrice da banco per cioccolato, raffreddamento ad aria:

- struttura in **acciaio inox AISI 304**,
- capacità: **2,5 Kg di cioccolato Massimo a Ciclo**
- ideale per **temperare piccole quantità di cioccolato**
- una volta sciolto il prodotto ed effettuata l'aggiunta delle gocce di cioccolato, il **sistema di raffreddamento con ventole** permette di **raggiungere la temperatura di tempera.**
- **Scarico e Svuotamento Frontale** del Prodotto
- soluzione ideale per chi vuole **muovere i primi passi nel mondo del temperaggio del cioccolato.**

**MRCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	19
<b>Peso lordo (Kg)</b>	28
<b>Larghezza (mm)</b>	400
<b>Profondità (mm)</b>	410
<b>Altezza (mm)</b>	350