



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF472-000100	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	€ 2.161,85 + IVA € 2.637,46 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

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

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

