



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF473-000100	Temperatrice per cioccolato in Continuo con VASCA da lt 5,00 - Riscaldata e Termostatata, INVERSIONE di marcia per scarico Cioccolato, raffreddamento ad aria fredda, V 230/1, Kw 0,4, dimensioni cm 48x45x39h	<p>€ 4.583,37 + IVA € 5.591,71 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Temperatrice per cioccolato in Continuo da lt 5,00, raffreddamento ad aria Fredda:

- Costruzione **in Acciaio Inox**
- **Vasca** cioccolato **riscaldata e termostatata**
- **Doppio circuito di riscaldamento** vasca e coclea
- Accensione e spegnimento **programmabili**
- **Coclea estraibile** per un **rapido cambio di cioccolato** e una **semplice pulizia** della macchina
- **Inversione di marcia** per scarico cioccolato a Fine Lavoro
- **Termostati** controllo temperatura ad **alta precisione**
- Gruppo frigorifero per **raffreddamento forzato ad aria Fredda**

Marchio CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,4
Peso netto (Kg)	19
Peso lordo (Kg)	28
Larghezza (mm)	480
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	390