



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF473-000100</b>	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	<b>€ 4.583,37 + IVA</b> € 5.591,71 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

**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**

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