CHOCOTEMPER24

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

Obróbka termiczna





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**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.