

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHE TECHNIQUE				
alimentation électrique	Monofase			
Volts	V 230/1			
fréquence (Hz)	50			
puissance (KW)	0,5			
poids net (Kg)	19			
poids brut (Kg)	28			
largeur (mm)	400			
profondeur (mm)	410			
hauteur (mm)	350			

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Tempéreuse de chocolat de comptoir, refroidissement par air :

- $\circ~$ Structure en acier inoxydable AISI 304 ,
- o capacité: 2,5 kg de chocolat maximum par cycle
- o idéal pour tempérer de petites quantités de chocolat
- une fois le produit fondu et les pépites de chocolat ajoutées, le système de refroidissement avec ventilateurs permet d'ajouter la température de tempérage .
- o Déchargement frontal et vidange du produit
- solution idéale pour ceux qui souhaitent faire leurs premiers pas dans le monde du tempérage du chocolat .

MARQUE CE FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF472-000100	Tempéreuse de chocolat avec réservoir de 2,5 kg maximum par cycle, refroidissement par air, déchargement frontal du produit, V 230/1, Kw 0,5, dimensions 40x41x35h cm	€ 2.219,42 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours