



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	Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Tempéreuse de chocolat de comptoir, refroidissement par air :

- Structure **en acier inoxydable AISI 304** ,
- capacité : **2,5 kg de chocolat maximum par cycle**
- 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** .
- **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**

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