

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



FICHA TÉCNICA				
alimentación eléctrica	Monofase			
Voltios	V 230/1			
frecuencia (Hz)	50			
potencia (KW)	0,5			
peso neto (Kg)	19			
peso bruto (Kg)	28			
ancho (mm)	400			
profundidad (mm)	410			
altura (mm)	350			

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Templadora de chocolate de encimera, refrigeración por aire:

- Estructura de acero inoxidable AISI 304,
- o capacidad: 2,5 kg de chocolate como máximo por ciclo
- o ideal para templar pequeñas cantidades de chocolate
- Una vez derretido el producto y añadidas las chispas de chocolate, el sistema de refrigeración con ventiladores permite añadir la temperatura de atemperado .
- o Descarga y Vaciado Frontal del Producto
- o Solución ideal para quienes quieren dar sus primeros pasos en el mundo del atemperado del chocolate .

MARCA CE HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF472-000100	Atemperadora de chocolate con depósito de 2,5 kg máximo por ciclo, refrigeración por aire, descarga frontal del producto, V 230/1, Kw 0,5, dimensiones 40x41x35h cm	€ 2.219,42 VAT excluido Envìo a calcular Entrega de 8 a 15 días