

Chocotemper-Top

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità vasca:	5,5 Kg
Voltaggio:	110/240 V
Potenza:	0,85 Kw
Peso:	52 Kg
Dimensioni:	480x460xh620 mm

CHOCOTEMPER-TOP è l'innovativa temperatrice da banco, con capacità di 5.5 Kg, ideale per pasticcerie, gelaterie e ristoranti. Le dimensioni compatte rendono Chocotemper-Top adatta ad ogni laboratorio, mantenendo l'elevato standard qualitativo delle Chocotemper di maggiori dimensioni. Chocotemper-Top garantisce una costante fluidità del cioccolato e una perfetta unione dei cristalli. I punti di forza di Chocotemper-Top sono la tecnologia Touch Screen che permette di avere il pieno controllo sulla lavorazione del cioccolato e la struttura in acciaio inox che garantisce solidità e un design accattivante.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity of the bowl:	5,5 Kg
Voltage:	110/240 V
Wattage:	0,85 Kw
Weight:	52 Kg
Dimensions:	480x460xh620 mm

CHOCOTEMPER-TOP is the innovative table top chocolate tempering machine, capacity 5.5 kg., ideal for pastry stores, ice-cream parlours and restaurants. Thanks to its small size, Chocotemper-Top is ideal for any confectionery laboratories, ensuring the same high quality standard as the Chocotemper machines of greater dimensions.

Chocotemper-Top ensures obtaining a continually fluid chocolate and perfect crystallization. The Chocotemper-Top strengths are represented by its Touch Screen technology which allows keeping the chocolate processing always under control as well as its stainless steel frame which ensures solidity and catchy design.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la cuba:	5,5 Kg
Voltaje:	110/240 V
Potencia:	0,85 Kw
Peso:	52 Kg
Dimensiones:	480x460xh620 mm

CHOCOTEMPER-TOP es una nueva templadora de mostrador, de 5.5 kg. de capacidad, ideal para reposterías, heladerías y restaurantes. Gracias a sus dimensiones compactas, Chocotemper-Top es un aparato apto para cualquier obrador garantizando estándares de calidad tan elevados como los aparatos Chocotemper más grandes.

Chocotemper-Top permite conseguir una buena fluidez del chocolate en cualquier momento y una perfecta unión de los cristales. Los puntos de fuerza de Chocotemper son su tecnología Touch-Screen que permite tener un total control de la elaboración del chocolate y su estructura de acero inoxidable que garantiza solidez y un diseño cautivador.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité cuve:	5,5 Kg
Tension:	110/240 V
Puissance:	0,85 Kw
Poids:	52 Kg
Dimensions:	480x460xh620 mm

CHOCOTEMPER-TOP est la nouvelle machine de comptoir de 5.5 Kg de capacité cuve, pour fondre et tremper le chocolat, idéale pour pâtisseries, glaceries et restaurants. Ses dimensions compactes rendent Chocotemper-Top adaptée pour tout type de laboratoire, en gardant le haut standard de qualité des machines Chocotemper de dimensions plus grandes.

Chocotemper-Top garantit une fluidité constante du chocolat et une union parfaite des cristaux. Les points de force de Chocotemper-Top sont sa technologie Touch screen qui permet d'avoir le contrôle total sur la production du chocolat et la structure en acier inox qui garantit solidité et design captivant.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Beckenfassungsvmögen:	5,5 Kg
Spannung:	110/240 V
Stromaufnahme:	0,85 Kw
Gewicht:	52 Kg
Abmessungen:	480x460xh620 mm

CHOCOTEMPER-TOP ist das innovative Temperiergerät mit einem Fassungsvermögen von 5.5 kg; ideal für Konditoreien, Eisdielen und Restaurants. Dank der kompakten Ausgestaltung für jedes Labor geeignet, wobei der hohe Qualitätsstandard der größeren Chocotemper beibehalten wird.

Chocotemper-Top gewährleistet eine konstant gehaltene flüssige Konsistenz der Schokolade sowie eine perfekte Verbindung der Kristalle. Die Besonderheit beim Chocotemper-Top besteht in der Touch Screen Technologie, durch welche die Schokoladenverarbeitung ständig überwacht werden kann; das Gehäuse aus Edelstahl steht für Stabilität und bietet ein attraktives Design.





Chocotemper-Top

Cod. 14.1.CHOCOTOP