

# Choco-Temper

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità vasca:	10 Kg
Voltaggio:	400 V
Potenza:	2.1 Kw
Peso:	134 Kg
Dimensioni:	505x720xh1540 mm

**CHOCO-TEMPER** è la completa linea di temperatrici, con struttura in acciaio inox, da 5.5 kg, 10 kg, 12 kg, 24 kg per lavorare il cioccolato con estrema facilità. Le temperatrici Choco-Temper sono facili nell'utilizzo e nella programmazione grazie alla tecnologia Touch-Screen che garantisce una veloce impostazione delle operazioni grazie alle intuitive icone presenti nel display. Il temperaggio continuo permette di avere in qualsiasi momento fluidità nel cioccolato e una perfetta unione dei cristalli. La tavola vibrante è fornita su richiesta

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità vasca:	12 Kg	24 Kg
Voltaggio:	400 V	400V
Potenza:	2.6 Kw	3,0 Kw
Peso:	157 Kg	178 Kg
Dimensioni:	12 Kg.: 505x720xh1540 mm	24 Kg.: 620x840xh1540 mm



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity of the bowl:	10 Kg
Voltage:	400 V
Wattage:	2,1 Kw
Weight:	134 Kg
Dimensions:	505x720xh1540 mm

**CHOCO-TEMPER** is a top of the range tempering machines line, with stainless steel structure, which melt and temper chocolate extremely fast. Choco-Temper consists of 4 different tempering machines with capacities of 5.5 Kg, 10 Kg, 12 Kg, 24 Kg. They are easy to use thanks to the Touch Screen, which makes them easy to set up. The constant tempering action makes possible to obtain fluid chocolate and perfect crystallization at any time. The heated vibrator table is supplied on demand.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity of the bowl:	12 Kg	24 Kg
Voltage:	400 V	400V
Wattage:	2.6 Kw	3,0 Kw
Weight:	157 Kg	178 Kg
Dimensions:	12 Kg.: 505x720xh1540 mm	24 Kg.: 620x840xh1540 mm



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la cuba:	10 Kg
Voltaje:	400V
Potencia:	2.1 Kw
Peso:	134 Kg
Dimensiones:	505x720xh1540 mm

**CHOCO-TEMPER** es una templadora para derretir y templar el chocolate muy rápidamente. La utilización y programación del aparato es fácil y rápida gracias a la tecnología Touch-Screen que permite programar rápidamente las operaciones pulsando directamente los iconos visibles en la pantalla. El templado en continuo permite conseguir una buena fluidez del chocolate en cualquier momento y una perfecta unión de los cristales. La estructura es de acero inoxidable. Las tablas del vibrador calentadas pueden ser abastecidas sobre pedido.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la cuba:	12 Kg	24 Kg
Voltaje:	400 V	400V
Potencia:	2.6 Kw	3,0 Kw
Peso:	157 Kg	178 Kg
Dimensiones:	12 Kg.: 505x720xh1540 mm	24 Kg.: 620x840xh1540 mm



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité cuve:	10 Kg
Tension:	400 V
Puissance:	2.1 Kw
Poids:	134 Kg
Dimensions:	505x720xh1540 mm

**CHOCO-TEMPER** est la machine pour fondre et tremper le chocolat avec grande rapidité. C'est facile à utiliser et à programmer grâce à la technologie Touch-Screen qui permet une rapide organisation des opérations en appuyant directement sur les icônes qu'on voit sur l'écran. L'action constante de trempage permet d'avoir du chocolat toujours fluide et une union parfaite des cristaux. Structure en acier inox. La planche vibrante réchauffée est fournie sur demande.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité cuve:	12 Kg	24 Kg
Tension:	400 V	400V
Puissance:	2.6 Kw	3,0 Kw
Poids:	157 Kg	178 Kg
Dimensions:	12 Kg.: 505x720xh1540 mm	24 Kg.: 620x840xh1540 mm



## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Beckenfassungsvermögen:	10 kg
Spannung:	400 V
Stromaufnahme:	2,1 kw
Gewicht:	134 kg
Abmessungen:	505x720xh1540 mm

**CHOCO-TEMPER** ist die neue Maschine zum schnellen Temperieren und Lösen von Schokolade. Dank der Touch-Screen-Technologie ist diese Maschine besonders einfach zu benutzen und zu programmieren. Die erforderlichen Arbeitsgänge können durch Drücken auf die Ikonen auf dem Bildschirm schnell durchgeführt werden. Das kontinuierliche Temperieren ermöglicht es, zu jeder Zeit über flüssige Schokolade sowie über auf beste Weise verbundene Kristalle zu verfügen. Struktur aus rostfreiem Stahl. Der erhitzte Rütteltisch ist auf Anfrage erhältlich.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Beckenfassungsvermögen:	12 Kg	24 Kg
Spannung:	400 V	400V
Stromaufnahme:	2.6 Kw	3,0 Kw
Gewicht:	157 Kg	178 Kg
Abmessungen:	12 Kg.: 505x720xh1540 mm	24 Kg.: 620x840xh1540 mm





Choco-Temper  
10 Kg.

Cod. 14CHOCOTEMPER10



Choco-Temper 24

Cod. 14CHOCOTEMPER24



Choco-Temper  
12 Kg.

Cod. 14.CHOCOTEMPER



Tavola vibrante  
riscaldata

Heated vibrator table

Cod. 14.1

Cod. 14.1/10

Cod. 14.1/24