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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,5
Nettogewicht (Kg)	19
Bruttogewicht (Kg)	28
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	410
Höhe (mm)	350

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Tisch-Schokolade-Temperiermaschine, Luftkühlung:

- Struktur **aus Edelstahl AISI 304** ,
- Kapazität **: maximal 2,5 kg Schokolade pro Zyklus**
- Ideal zum **Temperieren kleiner Mengen Schokolade**
- Sobald das Produkt geschmolzen ist und die Schokoladenstückchen hinzugefügt wurden, ermöglicht das **Kühlsystem mit Ventilatoren** die **Zugabe der Temperiertemperatur** .
- **Entladen und Entleeren des Produkts von vorne**
- ideale Lösung für diejenigen, die **ihre ersten Schritte in der Welt der Schokoladentemperierung machen** möchten.

.

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF472-000100	Schokoladentemperiermaschine mit Tank von maximal 2,5 kg pro Zyklus, Luftkühlung, Produktentladung vorne, V 230/1, Kw 0,5, Abmessungen 40x41x35h cm	**€ 2.219,42** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage