



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF472-000100</b>	Schokoladentemperiermaschine mit Tank von maximal 2,5 kg pro Zyklus, Luftkühlung, Produktentladung vorne, V 230/1, Kw 0,5, Abmessungen 40x41x35h cm	<b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

**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**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

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