



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF473-000100	Kontinuierliche Schokoladentemperiermaschine mit 5,00-Liter-TANK - beheizt und thermostatisch gesteuert, RÜCKWÄRTS zum Entladen der Schokolade, Kaltluftkühlung, V 230/1, Kw 0,4, Abmessungen 48 x 45 x 39 cm	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

5,00 Liter kontinuierliche Schokoladentemperiermaschine, Kaltluftkühlung:

- **Edelstahlkonstruktion**
- **Beheizter und thermostatisierter Schokoladenbehälter**
- **Doppelter Heizkreis** für Tank und Schnecke
- **Programmierbares** Ein- und Ausschalten
- **Abnehmbare Schnecke** für **schnellen Schokoladenwechsel** und **einfache Reinigung** der Maschine
- **Rückbuchung** zum Entladen der Schokolade am Ende der Arbeit
- **Hochpräzise Temperaturregelthermostate**
- Kühlaggregat zur **forcierten Kaltluftkühlung**

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,4
Nettogewicht (Kg)	19
Bruttogewicht (Kg)	28
Breite (mm)	480
Tiefe (mm)	450
Höhe (mm)	390