

TEMPERADORA DE CHOCOLATE DE MESA – T5

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Temperadora de chocolate T5 marca POMATI – Itália, a mais pequena temperadora de chocolate profissional. Modelo de mesa para pastelarias, geladarias e HORECA. Nascida para dissolver e temperar qualquer tipo de chocolate. Temperar diretamente na panela, com grande precisão na temperatura, permite ter em qualquer momento fluidez no chocolate e uma ótima união dos cristais, com o objetivo de obter um produto final de ótima qualidade. Cuba aquecida com termóstato, sem-fim extraível e com inversão e grupo frigorífico com arrefecimento ventilado. Com grande ecrã LCD intuitivo. Compressor com condensação ar.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	T5
Dimensões (CLA) mm	480x450x390
Capacidade cuba	5 Kg
Doseador de pedal	não
ON/OFF automático	sim, programável
Mesa vibradora	não
Alimentação	230V/1N/50Hz
Potência	400 W



T5



vista superior

POMATI
CHOCOLATE TECHNOLOGY

TEMPERADORA DE CHOCOLATE – T8

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Temperadora de chocolate T8 marca POMATI – Itália, em aço inox AISI 304, pequenas dimensões para confeção artesanal. Nascida para dissolver e temperar qualquer tipo de chocolate, é fácil e de rápida aprendizagem. Temperar diretamente na panela, grande precisão na temperatura, permite ter em qualquer momento fluidez no chocolate e uma ótima união dos cristais, para obter um produto final de ótima qualidade. A possibilidade de retirar a cuba, faz com que mudar de chocolate seja uma operação simples. Cuba aquecida com termóstato, sem-fim extraível e com inversão e grupo frigorífico com arrefecimento ventilado. Com grande ecrã LCD intuitivo. Compressor com condensação ar.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	T8
Dimensões (CLA) mm	700x450x1040
Capacidade cuba	9 Kg
Doseador de pedal	sim, programável
ON/OFF automático	sim, programável
Mesa vibradora	sim, aquecida
Alimentação	400V/3N/50Hz
Potência	700 W



T8



vista superior

POMATI
CHOCOLATE TECHNOLOGY