

TEMPERADORA DE CHOCOLATE De Mesa

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 cuba, 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.



T5

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	T5
Dimensões - mm (CLA)	480x450x390
Capacidade da cuba - Kg	5
Doseador de pedal	não
ON/OFF automático	sim
Mesa vibradora	não
Potência - Watt	400
Alimentação - Volt	230V/1N/50Hz

