

TEMPERADORA DE CHOCOLATE De Pavimento

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Temperadoras de chocolate T10 e T20 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 cuba, com 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. Cubo aquecida com termóstato, sem-fim extraível e com inversão e grupo frigorífico com arrefecimento ventilado. Com painel digital intuitivo.

Compressor com condensação ar.

Opcional: tapete de cobertura para modelo T20.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	T10	T20
Dimensões - mm (CLA)	740x720x1310	740x760x1330
Capacidade da cuba - Kg	13	24
Doseador de pedal	sim	sim
ON/OFF automático	sim	sim
Mesa vibradora aquecida	sim	sim
Carro de cobertura aplicável	não	opcional
Potência - Watt	1.500	2.200
Alimentação - Volt	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz

