

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.



T10

T20

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| MODELO | T10 | T20 |
|------------------------------|--------------|--------------|
| Dimensões (CLA) - mm | 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 |