



Colatrice, sciogliatrice e dosatrice cioccolato e crema spalmabile.

Macchia Temperante è una delle macchine più altovalenti della gamma perchè si rivolge ai locali più innovativi sul mercato offrendo la possibilità agli operatori di preparare a vista specialità a base cioccolato come marocchini, bicchierini di cioccolato e gianduja, decorazioni e variegatura del gelato, cioccolata calda etc...

Dotata di un gruppo frigorifero è in grado di temperare il cioccolato con una produzione oraria di 35 kg.

È dotata di pedale fermaflusso e dosatore volumetrico per regolare le quantità di erogazione alla clientela.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
Capacità vasca
N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 390x740x1400
[kg] 60
inox AISI 304 L
PTFE
[kg]10
4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gas refrigerante
Quantità gas refrigerante

R452A
[g] 240

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
Tensione alimentazione
Numero fasi
Frequenza
Grado di protezione involucro
Collegamento: spina industriale

[kW] 1
[VAC] 400 / 200
1* / 3
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 5 poli

Necessita di collegamento all'acqua corrente

[l/h] 40

