

macchia

FONTANE DI CIOCCOLATO



Misure d'ingombro ridotte

Nasce per l'inserimento nei banconi di pasticcerie, caffetterie, gelaterie e cioccolaterie

Utilizzata per variegatura coni e coppette gelato, marocchini al cioccolato, cioccolato caldo etc.

Dotata di pedale ferma flusso e dosatore volumetrico

Possibilità di modifica per monofase a 220 V

Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz

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

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 0,7 Kw - 16 A - 5 poli

Capacità vasca: 10 Kg

Ingombro: h. 850 mm, l. 420 mm, p. 700 mm
compreso tubo: h. 1360 mm