

## TEMPEREUSE T5

*Dimensions réduites, haute qualité.*

La simplicité d'emploi et l'apprentissage rapide rendent la tempereuse T5 un aide fondamental pour les laboratoires de pâtisserie, glacerie et HORECA. Née pour fondre et temperer tout type de chocolat, le tempérage direct dans la vis permet de donner de la fluidité au chocolat et d'obtenir une parfaite union des cristaux, afin de rendre le produit final de qualité exceptionnelle.



### Caractéristiques techniques

- Capacité bac Kg 5
- Bac chocolat chauffé et thermostaté
- Double circuit de réchauffement bac et vis
- Allumage et extinction programmables
- Vis amovible pour nettoyage et changement de chocolat et inversion de marche pour déchargement chocolat
- Thermostats contrôle température de haute précision
- Groupe frigorifique à réfrigération forcée à air
- Volt 240 – Hz 50 – KW 0,4 Monophasé
- Dimensions mm 480x 450 x h 390

### Accessoires disponibles

- Table vibrante T5  
(cm.38,8 x 29,8 x h.12,6)

