

Mini temperador de chocolate dimensiones L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm 5 LT

MODELO: MINITEMPER

Dim. externas
L 420 x P 400 x A 400 mm

1.841,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 420 mm x P 400 mm x A 400 mm
Peso	20 Kg
Capacidad	5 LT-3 Kg

Consumo de energía	300 W
Tensión	220-240 V/60 Hz
Normative	CE

Descripción

Mini temperador de chocolate dimensiones L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm 5 LT.

Minitemper es un verdader **temperador de chocolate**, aunque compacto y de pequeño tamaño; la única diferencia con los temperadores más grandes es el **sistema de refrigeración**, que es **de aire frío** y no de agua fría.

También atempera el chocolate en **cantidades muy pequeñas**, por lo que es útil para trabajos de glaseado en los que el consumo de materia prima es tan bajo que no justificaría el uso de una gran atemperadora. También permite una **mayor posibilidad de cambiar los distintos sabores** y colores del chocolate aprovechando la oportunidad de tener las cubetas intercambiables.

El Minitemper tiene una **estructura** y una **cubeta** (con una **capacidad de 5 litros**) de **acero inoxidable AISI 304**, mientras que la **tapa** transparente es **de PET**, para **mantener la temperatura** y cumplir con las normas de higiene.

El **funcionamiento es sencillo** y responde técnicamente a las necesidades de procesamiento con gran precisión y sencillez.

El **temperado de chocolate** es un proceso que lo hace suave, **lustroso y brillante**, por lo que es apto para ser utilizado en cualquier tipo de **decoración.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA