

## TEMPERADORA DE CHOCOLATE De Pavimento

### CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Temperadora de chocolate T8 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, 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 grande ecrã LCD intuitivo.

Compressor com condensação ar.



### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	T8
Dimensões (CLA) - mm	750x450x1040
Capacidade da cuba - Kg	9
Doseador de pedal	sim
ON/OFF automático	sim
Mesa vibradora	sim
Potência - Watt	700
Alimentação - Volt	400V/3N/50Hz

