

Mini temperatrice per cioccolato L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm 5 LT

MODELLO: MINITEMPER

Dimensioni esterne

L 420 x P 400 x H 400 mm

1.644,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm
Peso	20 Kg
Capacità	5 LT-3 Kg

Potenza assorbita	300 W
Tensione	220-240 V/60 Hz
Normative	CE disponibile

Descrizione

Mini temperatrice per cioccolato - dimensioni L 420 mm x P 400 mm x H 400 mm.

Minitemper è una vera **temperatrice per cioccolato**, anche se compatta e di piccole dimensioni; la sola differenza dalle temperatrici di maggiore capienza è data dall'impianto di **raffreddamento** che è **ad aria fredda** e non ad acqua fredda.

Tempera il cioccolato anche in **piccolissime quantità**, è quindi utile nei lavori di glassatura dove i consumi di materie prime sono talmente ridotti da non giustificare l'accensione di una temperatrice grande. Questo permette inoltre una **maggiore possibilità di cambio dei vari gusti** e colori del cioccolato avvalendosi dell'opportunità di avere le bacinelle intercambiabili.

Minitemper ha **struttura** e **bacinella** (con **capacità 5 litri**) realizzate in **acciaio inox AISI 304**, mentre il **coperchio** trasparente è **in PET**, per il **mantenimento della temperatura** e il rispetto delle normative igieniche.

L'**utilizzo è semplice** e tecnicamente rispondente alle esigenze di lavorazione con grande precisione e semplicità.

Il **ciclo di temperaggio**, inserendo il **cioccolato in dischetti** o gocce, è di circa 1h e 45'.

Inserendo invece il **cioccolato sciolto** sui 35 °, il ciclo di temperaggio è circa 50'.

L'importante è avere la temperatura ambiente tra i 18° e i 24 °.

Il **temperaggio del cioccolato** è un processo che lo rende liscio, **lucido e brillante**, adatto poi ad essere utilizzato per ogni tipo di

decorazione.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA