TEMPERATRICE RICOPRITRICE

COMPATTA

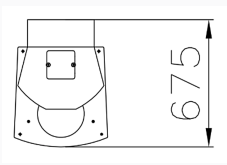
Temperatrice per cioccolato

Compatta è una temperatrice e ricopritrice continua professionale pensata per produzioni artigianali, programmabile con ripetizioni per agevolare il riempimento degli stampi. Dispone del sistema di inversione automatica della coclea per ottimizzare la pulizia e lo svuotamento della vasca. Offre la massima flessibilità grazie alla predisposizione nativa per l'integrazione del carrello di ricopertura in due parti per ricoprire biscotti e altri prodotti di piccola pasticceria. Possiede dosatore elettronico per produzione tavolette di cioccolato e praline.

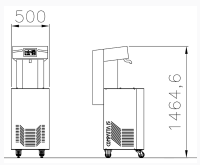
SPECIFICHE TECNICHE

Capacità vasca	**15 kg**
Tipologia	**Temperatrice**
Consumo e voltaggio	**1,5 kW 380V/220V, 50Hz o 60Hz, Trifase o Monofase**
Dimensioni	**500 x 680 x 1470 h mm**
Peso	**140 kg**

DISEGNO TECNICO quote in mm



VISTA DALL'ALTO



VISTA FRONTALE E LATERALE

Le specifiche tecniche possono variare senza preavviso

Via Machiavelli n°15/17 - LEGNANO (MI) ITALY · Tel. +39 0331.464654 - Fax (+39) 0331.464886 · Email: fbm@boscolo.it