

Temperadoras de Chocolate

Modelos T5 e T8



T5 a mais pequena temperadora de chocolate profissional.

Modelo de mesa para pastelarias, geladarias e HORECA.

Nascida para dissolver e temperar qualquer tipo de chocolate. Temperar directamente na panela, permite ter em qualquer momento fluidez no chocolate e uma óptima união dos cristais, com o objectivo de obter um produto final de óptima qualidade.

Características Técnicas:

- Capacidade da cuba: 5 Kg.
- Cubo de chocolate: aquecida com termóstato.
- Duplo circuito: de aquecimento, cuba e sem-fim.
- ON/OFF automático: ligar e desligar programável.
- Sem-fim extraível: para limpeza e mudança de chocolate.
- Inversão do sem-fim: para extração do chocolate.
- Controlo de temperatura: termóstato de alta precisão.
- Grupo frigorífico: com arrefecimento ventilado.
- Alimentação: 230V/1N/50Hz
- Potência: 400 W
- Dimensões (cm): 48x45x39h.



T8 a máquina temperadora de pequenas dimensões para confecção artesanal.

Nascida para dissolver e temperar qualquer tipo de chocolate, é fácil e de rápida aprendizagem.

Temperar directamente na panela, permite ter em qualquer momento fluidez no chocolate e uma óptima união dos cristais, com o objectivo de obter um produto final de óptima qualidade.

A possibilidade de retirar a cuba, faz com que mudar de chocolate seja uma operação simples.

Características Técnicas:

- Capacidade da cuba: 8 Kg.
- Estrutura: inteiramente em aço inox AISI 304.
- Doseador: de pedal programável.
- Cubo de chocolate: aquecida com termóstato.
- Duplo circuito: de aquecimento, cuba e sem-fim.
- ON/OFF automático: ligar e desligar programável.
- Sem-fim extraível: para limpeza e mudança de chocolate.
- Inversão do sem-fim: para extração do chocolate.
- Controlo de temperatura: termóstato de alta precisão.
- Grupo frigorífico: com arrefecimento ventilado.
- Mesa vibradora: com aquecimento.
- Alimentação: 400V/3N/50Hz
- Potência: 700 W
- Dimensões (cm): 36(c/ mesa 70)x45x104h.



SIMIL

R Sarmento Beires, 31 A/B
1900-411 Lisboa

Telefone: 218 435 430
Telefax.: 218 435 431

E-mail: info@simil.pt

www.simil.pt

POMATI