

MINITEMPER

Minitemper è una vera temperatrice per cioccolato, anche se 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, aiutandoVi nei lavori di glassatura dove i consumi di materie prime sono talmente ridotti da non giustificare l'accensione di una temperatrice grande, di conseguenza favorisce il cambio veloce dei vari gusti e colori del cioccolato avvalendosi dell'opportunità di avere le bacinelle intercambiabili. L'utilizzo è semplice e tecnicamente rispondente alle Vostre esigenze di lavorazione con grande precisione e semplicità.

Even if small, Minitemper is a real tempering unit for chocolate; the sole difference in comparison to larger tempering unit is the cold air cooling system, used instead of cold water. It tempers also a small quantity of chocolate; it is suitable also for icing where the use of a small quantity of ingredients would not justify the use of a big tempering unit. Interchangeable bowls allow a quick change of different flavours and colours of chocolate. Easy to use it will help you to work easily and precisely.



Caratteristiche tecniche/ Technical Features	
Dimensioni <i>Dimensions</i>	42X40 h40 cm h
Peso <i>Weight</i>	20 Kg
Capacità bacinella <i>Bowl's capacity</i>	5 lt. - 3 Kg
Potenza assorbita <i>Power</i>	300 Watt
Disponibile a richiesta <i>Available on demand</i>	110 Volt 60 Hz
Tensione di esercizio <i>Voltage</i>	220/240 Volt 60 Hz



Bacinella intercambiabile
Interchangeable bowl