



Machine à couler, fondre et doser le chocolat et la crème à tartiner.

MACCHIA (fontaine chocolat) est l'une des machines plus vendue de la gamme car elle s'adresse aux magasins les plus innovateurs du marché, offrant la possibilité aux vendeurs de préparer devant le client, des spécialités à base de chocolat comme par exemple, les « Marocains », les verrines au chocolat, les Pralines Gianduja, décorations, et variétés de glaces, chocolats chauds, etc.

Dotée d'une pédale pour contrôler le flux et d'un doseur volumétrique pour régler la quantité délivrée au client. Disponible également la version TEMPERANTE, permettant ainsi la réalisation de petites quantités de chocolat tempéré, d'insérer dans le chocolat des amandes de noisettes, du gruè de cacao et tout autre produit pour permettre l'aromatization.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité cuve
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 390x740x1400
[kg] 56
inox AISI 304 L
PTFE
[kg]10
4

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Degré de protection de l'enveloppe
Connexion : prise industrielle

[kW] 0,7
[VAC] 400 / 200
1* / 3
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 5 poli

