



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

MACCHIA TEMPERANTE (fontaine chocolat tempereuse) est l'une des machines plus vendue de la gamme car elle s'adresse aux magasin 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.

### 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] 60  
inox AISI 304 L  
PTFE  
[kg] 10  
4

### Caractéristiques du système de refroidissement

Gaz réfrigérant  
Quantité de gaz réfrigérant

R452A  
[g] 240

### Caractéristiques électriques

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

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

Nécessite une connexion à l'eau courante

[l/h] 40

