



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Temperatrice T5

Den lilla behändiga bordsmaskinen för chokladtemperering

- Tank för 5 kg choklad
- Elektronisk temperaturkontroll
- Två värmesystem, tank och matarskruv.
- Programmerbar på/av
- Avtagbar matarskruv för enkel rengöring och utbyte av choklad
- Backkörning för tömning av matarskruv
- Luftkylt kylsystem
- 230 Volt, 400 W
- Dimensioner mm 480x450x390 (BxDxH)
- Ett lönsamt alternativ till manuell hantering

