

CHOCOTEMPER DOUBLE


TEMPERATRICE DOPPIA

DOUBLE TEMPERING MACHINE


TEMPLADORA DOBLE

TEMPÉREUSE DOUBLE


DOPPELTEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** è una temperatrice doppia studiata per la lavorazione contemporanea di due tipologie di cioccolato, eliminando gli sprechi di tempo per cambiare prodotto.


- Due vasche con capacità da 5,5 kg e 11 kg.
- Sistema refrigerante, motori e touch screen indipendenti tra le due sezioni della macchina.
- Solida struttura in acciaio inox.
- Coclee rimovibili in acciaio inox.
- Tavola vibrante inclusa.
- Struttura con ruote per una facile movimentazione.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** is a double tempering machine specially designed to handle two different kinds of chocolate at the same time. No more wasted time changing products.


- Two tanks with a capacity of 5.5 kg - 11 kg.
- Independent cooling system, motors and touch screens for each section.
- Robust stainless steel structure.
- Removable stainless steel auger screws.
- Vibrating table included.
- Wheeled trolley for easy transport.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** es una templadora doble estudiada para la elaboración contemporánea de dos tipologías de chocolate, eliminando las pérdidas de tiempo para el cambio de producto.

- Dos cubas con capacidad de 5,5 kg y 11 kg.
- Sistema refrigerante, motores y touch screen independientes entre las dos secciones de la máquina.
- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Cócleas removibles de acero inoxidable.
- Mesa vibrante incluida.
- Estructura con ruedas para su fácil movilización.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** est une tempéreuse double conçue pour le travail simultané de deux types de chocolat, en éliminant ainsi les pertes de temps pour changer de produit.

- Deux cuvettes avec une capacité de 5,5 kg et 11 kg.
- Système de réfrigération, moteurs et écran tactile indépendants entre les deux sections de la machine.
- Solide structure en acier inox.
- Vis sans fin amovibles en acier inox.
- Plateau vibrant inclus.
- Structure avec des roues pour une manutention facile.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** ist eine Temperiermaschine in doppelter Ausführung zur gleichzeitigen Bearbeitung von verschiedenen Schokoladentypen, die Arbeitszeiten beim Produktwechsel spart.

- Zwei Becken mit Fassungsvermögen von je 5.5 kg und 11 kg.
- Kühlsystem, Motoren und Touch Screen jeweils unabhängig bei beiden Maschinenausführungen.
- Robuste Struktur aus rostfreiem Stahl.
- Austauschbare Schnecken aus rostfreiem Stahl.
- Vibrationstisch inbegriffen.
- Struktur auf Rädern für bequemes Handling.



MADE
IN
ITALY



Chocotemper Double
14.1.CHOCOTD



220 V



3.5 kW



150 kg



78x52x136h cm



5.5/11 kg