Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 23:14

Link do produktu: https://itwgastro.pl/temperowka-do-czekolady-nablatowa-zbiornik-11-kg-1-75-kw-230v-550x500x720-mm-chocotop11-p-8376.html



Temperówka do czekolady | nablatowa | zbiornik 11 kg | 1,75 kW | 230V | 550x500x720 mm | CHOCOTOP11

Cena brutto	**40 938,00 zł**
Cena netto	**33 282,93 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**CHOCOTOP11**

Opis produktu

Opis:

- Profesjonalna i innowacyjna włoska temperówka do czekolady
- Urządzenie pozwala na szybkie topienie i temperowanie czekolady, zapewniając jej stały przepływ i krystalizację podczas całego procesu
- Czekolada podgrzewana jest w zbiorniku o pojemności 11 kg, następnie jest chłodzona w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego
- Doskonale sprawdzi się w małych i średnich cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, hotelach czy restauracjach
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszadła i ślimaka**
- Silnik przekładni ślimakowej posiada **funkcję rewersu**
- Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Temperówka posiada intuicyjny i funkcjonalny **dotykowy panel z możliwością programowania**
- **Funkcja automatycznego dozowania odpowiedniej ilości czekolady**
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- **Stół wibracyjny do form - za dopłatą**
- **Wolnostojący stół wibracyjny do form - za dopłatą**

Wyposażenie dodatkowe:

- **RQ14.1.VT11** – stół wibracyjny
- **RQ14.1.VT** – wolnostojący stół wibracyjny 540x320x125 mm
- **RQ14.1.VT11H** - podgrzewany stół wibracyjny

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 550x500x720
- Pojemność zbiornika [kg]: 11
- Moc [kW]: 1,75

- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 63

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia