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

Link do produktu: https://itwgastro.pl/temperowka-do-czekolady-nablatowa-zbiornik-5-5-kg-1-1-kw-230v-480x460x660-mm-chocotop-p-8375.html



Temperówka do czekolady | nablatowa | zbiornik 5,5 kg | 1,1 kW | 230V | 480x460x660 mm | CHOCOTOP

Cena brutto	**34 826,00 zł**
Cena netto	**28 313,82 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**CHOCOTOP**

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 5,5 kg, następnie jest chłodzona w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego
- Doskonale sprawdzi się w małych 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.VT5** – stół wibracyjny
- **RQ14.1.VT** – wolnostojący stół wibracyjny 540x320x125 mm
- **RQ14.1.VT5H** – podgrzewany stół wibracyjny

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 480x460x660
- Pojemność zbiornika [kg]: 5,5
- Moc [kW]: 1,1
- Zasilanie [V]: 230

- Waga [kg]: 52

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