



TEMPERADORA T240

MARCA:

GAMI

PROCEDENCIA:

ITALIA

REFERENCIA:

SKU: 12490002

FUNCIÓN:

Máquina para el templado del chocolate por medio de ciclos continuos de fusión y refrigeración mediante compresor.

CARACTERÍSTICAS:

- Equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo.
- Pedal de detección de flujo.
- Dosificador programable.
- Mesa vibrante calentada.

DIMENSIONES:

Ancho: 440 mm

Largo: 600 mm

Alto: 1500 mm



*Imagen de referencia.

PESO:

117 Kg.

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. (Opción trifásica o monofásica bajo pedido).

WATTS:

1900 W.

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad de la cuba:

8 kg

Producción por hora:

Hasta 35 kg

Temperatura ambiente de trabajo:

22 °C