

Chocotemper Top

Temperatrice da banco da 5.5 Kg

Tabletop tempering machine 5.5 Kg

Templadora de mostrador de 5.5 kg

Tempéreuse sur table de 5.5 Kg

Tischtemperiergerät 5.5 Kg



CHOCOTEMPER TOP è l'innovativa temperatrice da banco, con capacità di 5.5 Kg, ideale per pasticcerie, gelaterie, hotels e ristoranti.

I punti di forza della temperatrice di cioccolato da banco di ICB sono la tecnologia Touch Screen che permette di avere il pieno controllo sulla lavorazione del cioccolato, la struttura e coclea in acciaio inox che garantiscono massima solidità e efficienza.

La temperatrice da banco Chocotemper Top è dotata di dosatore elettronico a pedale per dosare la corretta quantità di cioccolato negli stampi, due motori distinti per la vasca e la coclea, modalità standby per mantenere il cioccolato sciolto durante la notte, sblocco coclea, inversione di marcia della coclea per svuotare al meglio la macchina, spegnimento assistito in modo da arrestare la temperatrice nella maniera corretta e possibilità di salvare programmi per ogni tipologia di cioccolato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Capacità vasca:	
Capacity of the bowl:	
Capacidad de la cuba:	5.5 Kg
Capacité cuve:	
Behälter:	

Voltaggio:	
Voltage:	
Voltaje:	110/240 V
Tension:	
Spannung:	

Potenza:	
Wattage:	
Potencia:	1.1 Kw
Puissance:	

Stromaufnahme:	

Peso:	
Weight:	
Peso:	52 Kg
Poids:	
Gewicht:	

Dimensioni:	
Dimensions:	
Dimensiones:	48x46x62h cm
Dimensions:	
Maße:	



CHOCOTEMPER TOP is an innovative tabletop tempering machine, with a capacity of 5.5 kg, ideal for bakeries, ice cream parlours, hotels and restaurants.

The strengths of the tabletop chocolate tempering machine are its touch-screen technology, allowing you to have full control over the processing of the chocolate, the structure and stainless steel auger screw that ensure maximum solidity and efficiency.

The Chocotemper Top tabletop tempering machine is equipped with an electronic pedal to dispense the correct amount of chocolate into the moulds, two separate engines for the tank and the auger screw, standby mode for keeping the chocolate melted through the night, auger screw release, reverse direction of the auger for optimal emptying of the machine, assisted shutdown in order to stop the tempering machine correctly and the ability to save programs for each type of chocolate.



CHOCOTEMPER TOP est la tempéreuse sur table, avec capacité de 5.5 Kg, idéale pour pâtisseries, glaciers, hôtels et restaurants.

La technologie Écran Tactile est un point fort de la tempéreuse de chocolat pour table de ICB: elle permet d'avoir le plein contrôle sur la fabrication du chocolat, car la structure et vis sans fin en acier inox garantissent une solidité et efficacité maximales.

La tempéreuse de table Chocotemper Top est dotée d'un doseur électronique à pédale pour doser la juste quantité de chocolat dans les moules, deux moteurs distincts pour la cuve et la vis sans fin, modalité de mise en attente pour maintenir le chocolat fondu au cours de la nuit, déblocage de la vis sans fin, inversion de marche de la vis sans fin pour mieux vider la machine, mise hors circuit assistée de façon à arrêter correctement la tempéreuse et possibilité de sauvegarder le programme pour tous les types de chocolat.



CHOCOTEMPER TOP es la innovadora templadora de mostrador, con 5.5 Kg de capacidad, ideal para pastelerías, heladerías, hoteles y restaurantes.

Los puntos fuertes de la templadora de chocolate de mostrador de ICB son la tecnología de Pantalla Táctil, que permite controlar completamente la elaboración del chocolate, así como la estructura y la cóclea de acero inoxidable, que garantizan máxima solidez y eficacia.

La templadora de mostrador Chocotemper Top cuenta con dosificador electrónico a pedal para dosificar la cantidad correcta de chocolate en los moldes, dos motores diferentes para la cuba y la cóclea, modalidad standby para mantener el chocolate fundido durante la noche, desbloqueo de cóclea, inversión de marcha de la cóclea para vaciar mejor la máquina, apagado asistido para detener la templadora correctamente y posibilidad de guardar programas por cada tipo de chocolate.



CHOCOTEMPER TOP, das innovative Tischtemperiergerät, mit einem Fassungsvermögen von 5.5 Kg ist ideal für Konditoreien, Eisdielen, Hotels und Restaurants.

Die Stärken des ICB Tisch-Schokoladentemperiergeräts liegen in der Touch Screen-Technologie, zur Kontrolle der Schokoladeverarbeitung, sowie in der Struktur und der Förderschnecke aus Edelstahl, die eine maximale Widerstandsfähigkeit und Effizienz garantieren.

Das Tischtemperiergerät Chocotemper Top ist folgendermaßen ausgestattet: elektronische Pedal-Dosiervorrichtung zur Dosierung der exakten Schokolademenge in den Formen, jeweils ein Motor für Wanne und Förderschnecke, Stand-By-Modalität, um Nachts den flüssigen Zustand der Schokolade beizubehalten, Freigabe der Förderschnecke, Umkehrung der Drehrichtung der Förderschnecke zur bestmöglichen Entleerung der Maschine, unterstützte Ausschaltung, um das Temperiergerät korrekt auszuschalten, wie die Möglichkeit des Speicherns von Programmen für Schokoladenarten aller Art.



Chocotemper Top
Cod. 14.1.CHOCOTOP



Tavola vibrante da banco 54x32 cm
Vibrating table 54x32 cm
Cod. 14.1.VT



Tavola vibrante con griglia 54x32 cm
Vibrating table 54x32 cm with grille
Cod. 14.1.VT2