

Bar à trempage

Notre bar à trempage Perfect Choco convient parfaitement aux bars laitiers désireux de se démarquer en proposant à leur clientèle une grande sélection de trempages au chocolat. Conçu pour être utilisé avec du chocolat véritable, notre modèle assure à vos crèmes glacées un enrobage d'une qualité constante et uniforme. Nous offrons des modèles de différentes capacités (8, 12 ou 16 bacs) et de différentes tailles, vous permettant ainsi de choisir le bar à trempage qui convient parfaitement à vos besoins.

Caractéristiques techniques :

- Système de tempérage par air, chauffé par des éléments électriques
- Capacité de 1.9 L (2 USqt)
- Thermostat numérique à double affichage réglable Fuji Electric
- Sonde thermométrique RTD
- Lecteur de température de prévention
- Bacs amovibles pour un changement rapide de chocolat
- Fabriqué avec des matériaux approuvés pour la production alimentaire (acier inoxydable)
- Couvercles en acier inoxydable avec fente pour les ustensiles
- Couvercles en acier inoxydable avec fente pour les ustensiles
- Cuves démontables sans outils pour un nettoyage rapide et facile
- Possibilité d'installer notre modèle sur le dessus d'un comptoir ou de l'intégrer à celui-ci

Information Supplémentaire

Modèle*	Bacs	Volume	Longueur	Largeur	Hauteur	Tension	Fréquence	Intensité	Phase
T2x4	8	1.9L	29,25 po	14,25 po	11 po	110 V	60 Hz	7 A	1
T3X4	12	1.9L	29,25 po	20 po	11 po	110 V	60 Hz	7 A	1
T3X6	18	1.9L	40,75 po	20 po	11 po	110 V	60 Hz	11 A	1

* Possibilité de conception sur mesure sur demande.



Accessoires



Bacs et cuverts supplémentaires

Perfect Choco • Spécialistes en équipements de créativité chocolatée
8904 boul. Industriel • Chambly • Québec • J3L 4X3 • Canada • www.perfectchoco.com