

Templadora Doble para Derretido

Tempering Double for Melted CHOCO-2

1100 W

Potencia eléctrica

CHOCO-2

MODELO	1100 W
Potencia eléctrica	
Alimentación	127 V~ 60hz
Amperaje	8.5 A
Rango de temperatura	30 °C a 110 °C
Capacidad de depósitos (2)	1.5 litros c/u
Material de los depósitos	Acero inoxidable antiadherente
Material de la carcasa	Acero inoxidable 201
Material de la resistencia	Porcelana

BENEFICIOS

Material antiadherente y duradero - Los contenedores de acero inoxidable con recubrimiento antiadherente garantizan una mayor durabilidad y facilitan la limpieza. Esto no solo reduce el desperdicio de ingredientes, sino que también optimiza los tiempos y costos de mantenimiento. Resistencia de porcelana - La distribución uniforme del calor asegura que la mezcla mantenga su textura y consistencia, evitando el riesgo de que se queme. De esta manera, se consigue una cocción más precisa y controlada, mejorando la calidad del producto final y haciendo el proceso de preparación mucho más eficiente. Dos depósitos independientes - Los depósitos de 1.5 litros c/u permiten templar grandes cantidades de chocolate o realizar otras mezclas simultáneamente, sin riesgo de contaminación cruzada. Además, brindan la flexibilidad de ajustar las temperaturas de cada depósito según las necesidades específicas de cada tipo de chocolate o mezcla. Diseño compacto y eficiente - Gracias a su tamaño reducido, se adapta perfectamente a espacios limitados, optimizando la organización del área de trabajo. A pesar de su estructura compacta, garantiza una alta capacidad de producción, lo que lo convierte en la opción ideal para chocolaterías artesanales, reposterías, negocios emergentes, microempresas, entre otros. Estructura reforzada - La cubierta inferior de acero galvanizado brinda estabilidad y protección al equipo, asegurando una mayor durabilidad incluso en entornos de trabajo intensivo.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Amplio rango de temperatura y mayor potencia para un rendimiento superior.
- Cuenta con refacciones y una red de centros de servicio autorizados.
- Cuenta con garantía de dos años, contra cualquier defecto de fabricación.



Regulador de temperatura



Resistencia de porcelana



DOS DEPÓSITOS INDEPENDIENTES
Fabricados en acero inoxidable antiadherente, con una capacidad de 1.5 litros c/u, los cuales se mantendrán a la temperatura programada.



Las resistencias proporcionan el calor ideal para templar los productos, con control ajustable desde la perilla de configuración.



USO CONTINUO
8 horas de trabajo / 30 minutos de descanso

c)



b)

a)

DIMENSIONES CHOCO-2

- a) Ancho: 22cm
- b) Profundidad: 45 cm
- c) Altura: 16 cm
- Peso: 3.3 kg

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html

