



ELI5k **Temperadora** **Fundidora de** **Chocolate** **Manual 5k**

**Funde y tempera chocolate,
uso en chocolatería y
decoraciones en pastelería**



Características

- Fabricada 100% en acero inoxidable.
- Control de temperatura digital.
- Botón de paro de emergencia.
- Disco de acrílico de velocidad regulable.

Beneficios

- Ideal para iniciar su negocio para producciones pequeñas y artesanales.
- Gracias a su tamaño compacto, cabe en cualquier lugar.
- No requiere de instalación de luz especial con un contacto a 110 Volts es suficiente.
- Ideal para puntos de venta para relleno de vasos con chocolate y hacer cubiertas.

Ventajas

- Control y visualización de la Temperatura a través del display digital temperatura real y deseada.
- Recuperación del chocolate en su totalidad.
- Fácil limpieza.
- Desmontable rápido y seguro, para cambio de chocolate.
- Operación constante, provee chocolate atemperado rápidamente, gracias a su sistema de giro del disco continuo, y se ajusta con el proceso con el sembrado de chocolate, para lograr un temperado más rápido y fácil.

Información Técnica

- Capacidad Máxima 5Kg
- Voltaje 110, 3000 Watts
- Tipo de calefacción Aire Caliente
- Salida de Calentador 300