



Macchia Temperante es una de las máquinas más vendidas de la gama ya que atrae a los obradores más innovadores del mercado, ofreciendo la oportunidad a los usuarios finales de preparar a plena vista de los clientes las especialidades basadas en el chocolate como marocchinos, vasos de chocolate y Gianduja, decoraciones y variación de helados, chocolate caliente, etc.

Está equipado con un pedal de control de flujo y un dispensador volumétrico para regular la cantidad de producto ofrecido a los clientes.

### Características mecánicas

Dimensiones  
Peso  
Material en contacto con alimentos  
Material de las juntas  
Capacidad del tanque  
Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 390x740x1400  
[kg] 56  
inox AISI 304 L  
PTFE  
[kg] 10  
4

### Características del sistema de refrigeración

Gas refrigerante  
Cantidad de gas refrigerante

R452A  
[g] 240

### Características eléctricas

Potencia total instalada  
Tensión de alimentación  
Número de fases  
Frecuencia  
Grado de protección  
Conexión: enchufe industrial

[kW] 1  
[VAC] 400 / 220  
1\* / 3  
[Hz] 50 / 60  
IP65  
16A - 5 polos

Requiere conexión a agua corriente

[l/h] 40

