

Templadora Doble para Derretido

Tempering Double for Melted

CHOCO-2

1040 W

Potencia



Regulador de temperatura



Resistencia de cerámica

MODELO	CHOCO-2
Potencia	1040 W
Voltaje	110-127V
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

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 cerámica - 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.

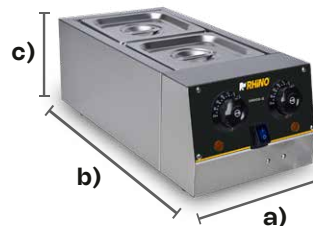
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- 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.



DOS DEPÓSITOS INDEPENDIENTES

Acero inoxidable antiadherente y una capacidad de 1.5 litros c/u



DIMENSIONES CHOCO-2

- a) Ancho: 22 cm
 - 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



Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx