

# FONTAINES ICE



**2 modèles**

**T5 ICE CUBE**

**T8 ICE**

Permettent

le maintien en température du chocolat, pâte à tartiner, etc...  
et un flux de coulée en continu

*dans des verrines, des cônes, sur de la crème glacée, etc...*

*Concept et design idéal pour capter l'intérêt de vos clients par l'intégration d'une « fontaine à chocolat » dans une pâtisserie, une chocolaterie ou chez un glacier !*

# FONTAINES ICE

- ✓ Dosage par temps du chocolat contrôlé par une commande à pied (sur les 2 modèles)
- ✓ Contrôle précis de la température par Display.
- ✓ Vis sans fin téflon à double spirale permettant d'avoir un meilleur flux, entièrement démontable par le haut pour nettoyage.
- ✓ Chauffage du circuit de cuve par ceinture chauffante électrique sur le fond et les côtés.



**Capacité cuve 5 kg**

**T5 ICE CUBE**

Possibilité d'encaster la machine sous un plan de travail (à prévoir d'origine)

Dimensions : larg.290mm x prof.410mm x hauteur 350 mm  
Puissance électrique : 0,4 KW monophasé 220V



**Capacité cuve 9 kg**

**T8 ICE**

Dimensions : larg.354mm x prof.538mm x hauteur 1 313 mm  
Puissance électrique : **380 V triphasé** – 0,7KW

OPTION : modification du câblage électrique et de ses composants **pour utilisation en 220V monophasé** (au lieu de 380V triphasé)

Il est IMPERATIF de prévoir un espace autour de la machine de 60 mm pour une bonne circulation de l'air.

**ALimat**  
**TRemblay**

LE SPECIALISTE DU MATERIEL  
POUR TOUTES PRODUCTIONS SALEES ET SUCREES  
80, rue Henri Farman 93297 TREMBLAY-EN-FRANCE  
☎ : (33) 01.41.51.17.17 Fax : (33) 01.41.51.17.10  
[www.alimat-tremblay.fr](http://www.alimat-tremblay.fr) - email : [infos@alimat-tremblay.fr](mailto:infos@alimat-tremblay.fr)