

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

www.alimat-tremblay.fr - email : infos@alimat-tremblay.fr