



ICE CUBE T5



ICE T8

Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ ICE CUBE T5 : Cuve 5kg
- ▶ ICE T8 : Cuve 9kg



Permet le maintien en température du chocolat, pâte à tartiner, etc.

PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- 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



IL EST IMPERATIF DE PRÉVOIR UN ESPACE AUTOUR DE LA MACHINE DE 60 MM POUR UNE BONNE CIRCULATION DE L'AIR

ICE CUBE T5

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Cuve : 5kg



0,4 KW monophasé 220V

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



ICE T8

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Cuve : 9kg



380 V triphasé - 0,7KW

OPTION

Modification du câblage électrique et de ses composants pour utilisation en 220V monophasé (au lieu de 380V triphasé)

