

# CHOCOTEMPER TOP


TEMPERATRICI DA BANCO

TABLETOP TEMPERING MACHINES


TEMPLADORAS DE MOSTRADOR

TEMPÉREUSES SUR TABLE


TISCHTEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER TOP** è la linea di temperatrici da banco, con capacità di 5,5 e 11 kg, che permettono di temperare il cioccolato in modo professionale come le macchine più grandi, ma con investimenti e ingombri ridotti.


- Solida struttura in acciaio inox.
- Due motori indipendenti, uno per la coclea e uno per l'agitatore, per una maggiore durata nel lungo periodo.
- Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato.
- Possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale.
- Pannello touch-screen con diverse opzioni:
  - Dosaggi automatici per erogare la corretta quantità di cioccolato.
  - Modalità notturna per tenere il cioccolato sciolto, limitando il consumo durante i periodi di non utilizzo.
  - Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e per svuotare il beccuccio.

 **CHOCOTEMPER TOP** are tabletop tempering machines with a capacity of 5.5 and 11 kg, that make it easy to temper chocolate in a professional manner as if using larger machines, but with a space efficient equipment and at lower costs.


- Robust stainless steel structure.
- Two motors, one for the auger screw and the other for the stirrer, for enhanced motor life over the long-term.
- Removable stainless steel auger screw to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
- Pedal to control the chocolate flow.
- Touch-screen panel with different options:
  - Automatic dosing to dispense the right amount of chocolate.
  - Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
  - Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and to empty the nozzle.

 **CHOCOTEMPER TOP** son templadoras de mostrador, con capacidad de 5,5 y 11 kg, que permiten templar el chocolate de modo profesional al igual que las máquinas más grandes, pero con inversiones y estorbos reducidos.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
- Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
  - Dosificaciones automáticas para erogare la cantidad correcta de chocolate.
  - Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
  - Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

 **CHOCOTEMPER TOP** sont tempéreuses de table, avec capacité de 5,5 et 11 kg, qui permettent de tempérer le chocolat de façon professionnelle comme les machines plus grandes, mais avec des investissements et dimensions réduits.

- Solide structure en acier inox.
- Deux moteurs indépendants, un pour la vis sans fin et un pour l'agitateur, pour une plus grande durée.
- Vis sans fin amovible en acier inox pour faciliter le nettoyage et pour changer rapidement le chocolat utilisé.
- Possibilité de contrôler le flux de chocolat moyennant la pédale.
- Tableau tactile avec plusieurs options:
  - Dosages automatiques pour doser la juste quantité de chocolat.
  - Modalité nocturne pour maintenir le chocolat fondu, en limitant la consommation pendant la nuit.
  - Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et pour vider le bec verseur.

 **CHOCOTEMPER TOP** sind Tisch-Temperiergeräte mit einem Fassungsvermögen von 5.5 und 11 kg, die eine professionelle Schokoladen-Temperierung wie die größeren Maschinen, aber mit kleineren Investitionen und Abmessungen ermöglicht.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Zwei unabhängige Motoren, einer für die Schnecke und einer für das Rührwerk für eine längere Lebensdauer.
- Entfernbarer Edelstahlschnecke für eine einfache Reinigung und einen schnellen Wechsel der verwendeten Schokolade.
- Kontrolle des Schokoladenflusses mit Pedal möglich.
- Touchscreen-Bedienfeld mit verschiedenen Optionen:
  - Automatische Dosierungen für eine Abgabe der richtigen Schokoladenmenge.
  - Nachtmodus, damit die Schokolade aufgelöst bleibt und der Verbrauch während der Stillstandszeiten eingeschränkt wird.
  - Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung zweckdienlich ist.



MADE  
IN  
ITALY



 **Chocotemper Top**  
14.1.CHOCOTOP



110/220 V



1.1 kW



52 kg



48x46x66h cm



5.5 kg



 **Chocotemper Top 11**  
14.1.CHOCOTOP11



110/220 V



1.75 kW



63 kg



55x50x72h cm



11 kg

# CHOCOTEMPER TOP ACCESSORIES

 **CHOCOTEMPER TOP** e **CHOCOTEMPER TOP 11** possono essere fornite con:

- Tavola vibrante montata direttamente sulla macchina. Disponibile anche nella versione riscaldata.
- Tavola vibrante indipendente con o senza griglia.
- Carrello con ruote su cui posizionare la macchina.

Chocotemper Top 11 può inoltre essere accessoriata con ICBelt Top.

**ICBELT TOP** è un ricopritore compatto dalla grande versatilità. In spazi ridotti, vi è una zona di carico; una zona di ricopritura con soffiatore, vibrazione e rifinitore; una zona di scarico con teglia rimovibile. Due accessori disponibili: ricopritore parziale e ricopritore della parte inferiore del prodotto.

 **CHOCOTEMPER TOP** and **CHOCOTEMPER TOP 11** can be supplied with:

- A vibrating table directly fitted on the machine. Also available in the heated version.
- An independent vibrating table, with or without grille.
- Wheeled trolley onto which the machine can be fitted.

Chocotemper Top 11 can be also supplied with ICBelt Top.

**ICBELT TOP** is a highly versatile, compact enrobing machine. Three sections combined in a compact device: a loading area, a coating area with a blowing, vibrating and finishing system, and an unloading area with a removable tray. Two accessories available: partial coater and coater of the bottom side of the product.

 **CHOCOTEMPER TOP** y **CHOCOTEMPER TOP 11** pueden ser suministradas con:

- Mesa vibrante montada directamente sobre la máquina. También disponible en versión calefactada.
- Mesa vibrante independiente con o sin rejilla.
- Carro con ruedas sobre el cual posicionar la máquina.

Chocotemper Top 11 puede además ser equipada con ICBelt Top.

**ICBELT TOP** es una bañadora compacta de gran versatilidad. En espacios reducidos, se encuentran una zona de carga; una zona de cobertura con soplador, vibración y acabador; una zona de descarga con bandeja removible. Dos accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.

 **CHOCOTEMPER TOP** et **CHOCOTEMPER TOP 11** peuvent être fournies de :

- Plateau vibrant monté directement sur la machine. Disponible également en version chauffée.
- Plateau vibrant indépendant avec ou sans grille.
- Chariot avec des roues sur lequel positionner la machine.

Chocotemper Top 11 peut en outre être fournie avec ICBelt Top.

**ICBELT TOP** est un recouvreur compact très versatile. Dans des espaces réduits, il y a une zone de chargement; une zone de couverture avec souffleur d'air, vibration et finisseur; une zone de déchargement avec plateau amovible. Deux accessoires disponibles: le recouvreur partiel et le recouvreur de la partie inférieure du produit.

 **CHOCOTEMPER TOP** und **CHOCOTEMPER TOP 11** können geliefert werden mit:

- Direkt an der Maschine montiertem Vibrationstisch. Auch in einer beheizten Version erhältlich.
- Eigenständigem Vibrationstisch mit oder ohne Gitter.
- Wagen mit Rollen, zur Auflage der Maschine.

Chocotemper Top 11 kann mit ICBelt Top geliefert werden.

**ICBELT TOP** ist ein kompaktes besonders vielseitiges System, das in raumsparenden Bereichen eine Ablagefläche, eine Glasurzone mit Gebläse, Bewegungssystem, eine Fläche zur Endbearbeitung und einen Ablagebereich mit beweglichem Blech aufweist. Zubehör für Teilüberzug und für Bodenüberzug ist erhältlich.



MADE  
IN  
ITALY



**ICBelt Top**  
14.1.EBTOP



220 V



0.2 kW



45 kg



115x47x50h cm



22 cm



**Tavola vibrante da banco**  
Stand-alone vibrating table

14.1.VT

↕ 54x32x12.5h cm



**Tavola vibrante con griglia**  
Stand-alone vibrating table with grille

14.1.VT2

↕ 54x32x12.5h cm



**Tavola vibrante da banco 60x40**  
60x40 stand-alone vibrating table

14.1.VT6040

↕ 64x44x13.5h cm



**Tavola vibrante**  
per Chocotemper Top  
Vibrating table

for Chocotemper Top

14.1.VT5 Standard

14.1.VT5H Riscaldata/Heated



**Tavola vibrante**  
per Chocotemper Top 11  
Vibrating table

for Chocotemper Top 11

14.1.VT11 Standard

14.1.VT11H Riscaldata/Heated



**Trolley per Chocotemper Top**  
e Chocotemper Top 11

Trolley for Chocotemper Top  
and Chocotemper Top 11

14.1.TRCT

14.1.TRCT11