

CHOCOTEMPER


TEMPERATRICI DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE TEMPERING MACHINES


TEMPLADORAS DE CHOCOLATE

TEMPÉREUSES DE CHOCOLAT


SCHOKOLADENTEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER** è la linea di temperatrici di cioccolato di ICB Technologie con vasca da 12 kg e 24 kg. Entrambe le macchine possono essere dotate di tavola vibrante e carrello ricopritore.

- 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 di serie 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.
- Predisposizione con tecnologia 4.0 Ready disponibile su richiesta.

 **CHOCOTEMPER** is the line of chocolate tempering machines from ICB Technologie with tank capacity 12 kg and 24 kg. A vibrating table and enrobing belt can be added to both the machines.

- 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 as standard 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** son máquina templadoras de chocolate de ICB Technologie con cubas de 12 kg y 24 kg de capacidad. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante y carro de bañado.

- 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 serie de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
 - Dosificaciones automáticas para erogar la correcta cantidad de chocolate.
 - Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante la noche.
 - Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

 **CHOCOTEMPER** sont tempéreuses de chocolat d'ICB Technologie avec capacité de cuve de 12 kg et 24 kg. Les deux machines peuvent être fournies d'un plateau vibrant y chariot recouvreur.

- Solide structure en acier inox.
- Deux moteurs, un pour la vis sans fin et un pour l'agitateur, pour une plus grande durée dans la longue période.
- Vis sans fin amovible de série en acier inox pour faciliter le nettoyage et pour changer rapidement le chocolat.
- 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** gehört zur Produktlinie der ICB Technologie Schokoladentemperiergeräte, mit einem Wannenfassungsvermögen von 12 kg und 24 kg. Beide Maschinen können mit Rütteltisch und Überziehbänder ausgestattet sein.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Zwei unabhängige Motoren, einer für die Schnecke und einer für das Rührwerk, für eine längere Lebensdauer.
- Serienmäßige, entfernbar Schnecke für eine einfache Reinigung und einen schnellen Wechsel der 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 den Verbrauch während der Stillstandszeiten eingeschränkt wird.
 - Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung zweckdienlich ist.



MADE
IN
ITALY



Chocotemper 12



220 V



2.5 kW



159 kg



52x80x154h cm



12 kg



Disponibile su richiesta



Chocotemper 24



220 V



3.0 kW



185 kg



62x90x154h cm



24 kg



Disponibile su richiesta



Tavola vibrante riscaldata
Heated vibrating table