

Templadora Doble para Derretido

Tempering Double for Melted

CHOCO-2

1100 W

Potencia eléctrica



Regulador de temperatura



Resistencia de porcelana

MODELO	CHOCO-2
Potencia eléctrica	1100 W
Alimentación	127 V~ 60hz
Amperaje	8.5 A
Rango de temperatura	30 °C a 110 °C
Capacidad de depósitos (2)	1.5 litros c/u
Material de los depósitos	Acero inoxidable antiadherente
Material de la carcasa	Acero inoxidable 201
Material de la resistencia	Porcelana

BENEFICIOS

Material antiadherente y duradero - Los contenedores de acero inoxidable con recubrimiento antiadherente garantizan una mayor durabilidad y facilitan la limpieza. Esto no solo reduce el desperdicio de ingredientes, sino que también optimiza los tiempos y costos de mantenimiento.

Resistencia de porcelana - La distribución uniforme del calor asegura que la mezcla mantenga su textura y consistencia, evitando el riesgo de que se queme. De esta manera, se consigue una cocción más precisa y controlada, mejorando la calidad del producto final y haciendo el proceso de preparación mucho más eficiente.

Dos depósitos independientes - Los depósitos de 1.5 litros c/u permiten templar grandes cantidades de chocolate o realizar otras mezclas simultáneamente, sin riesgo de contaminación cruzada. Además, brindan la flexibilidad de ajustar las temperaturas de cada depósito según las necesidades específicas de cada tipo de chocolate o mezcla.

Diseño compacto y eficiente - Gracias a su tamaño reducido, se adapta perfectamente a espacios limitados, optimizando la organización del área de trabajo. A pesar de su estructura compacta, garantiza una alta capacidad de producción, lo que lo convierte en la opción ideal para chocolaterías artesanales, reposterías, negocios emergentes, microempresas, entre otros.

Estructura reforzada - La cubierta inferior de acero galvanizado brinda estabilidad y protección al equipo, asegurando una mayor durabilidad incluso en entornos de trabajo intensivo.



DOS DEPÓSITOS INDEPENDIENTES

Fabricados en acero inoxidable antiadherente, con una capacidad de 1.5 litros c/u, los cuales se mantendrán a la temperatura programada.



Las resistencias proporcionan el calor ideal para templar los productos, con control ajustable desde la perilla de configuración.



USO CONTINUO

8 horas de trabajo / 30 minutos de descanso



DIMENSIONES CHOCO-2

- a) Ancho: 22 cm
- b) Profundidad: 45 cm
- c) Altura: 16 cm
- Peso: 3.3 kg

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Amplio rango de temperatura y mayor potencia para un rendimiento superior.
- Cuenta con refacciones y una red de centros de servicio autorizados.
- Cuenta con garantía de dos años, contra cualquier defecto de fabricación.

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx