

CHOCOTEMPER-Q


TEMPERATRICI

TEMPERING MACHINES


TEMPLADORAS

TEMPÉREUSES


TEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER-Q** è la linea di temperatrici di cioccolato di ICB Tecnologie dal design compatto e con vasca da 30 kg, 40 kg e 50 kg. Entrambe le macchine possono essere dotate di tavola vibrante e carrello ricopritore.

- Solida struttura in acciaio inox.
- Design compatto.
- 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.

 **CHOCOTEMPER-Q** is the line of chocolate tempering machines from ICB Tecnologie with a compact design and a 30 kg, 40 kg and 50 kg tank. A vibrating table and enrobing belt can be added to both the machines.


- Robust stainless steel structure.
- Compact design.
- 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-Q** son máquina templadoras de chocolate de ICB Tecnologie con un diseño compacto y con cubas de 30 kg, 40 kg y 50 kg de capacidad. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante y carro de bañado.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Diseño compacto.
- 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-Q** sont tempéreuses de chocolat d'ICB Tecnologie avec un design compact et avec capacité de cuve de 30 kg, 40 kg et 50 kg. Les deux machines peuvent être fournies d'un plateau vibrant y chariot recouvrir.

- Solide structure en acier inox.
- Design compact.
- 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-Q** gehört zur Produktlinie der ICB Technologie Schokoladentemperiergeräte, mit kompaktem Design und mit einem Wannen Fassungsvermögen von 30 kg, 40 kg und 50 kg. Beide Maschinen können mit Rütteltisch und Überziehbänder ausgestattet sein.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Kompaktes Design.
- 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-Q30
14.CTQ30



Chocotemper-Q40
14.CTQ40



Chocotemper-Q50
14.CTQ50



Tavola vibrante riscaldata
Heated vibrating table

14.1.VT30
14.1.VT40
14.1.VT50

| | Chocotemper-Q30 14.CTQ30 | Chocotemper-Q40 14.CTQ40 | Chocotemper-Q50 14.CTQ50 |
|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | 220 V | 220 V | 220 V |
| | 2.7 kW | 3.0 kW | 3.0 kW |
| | 160 kg | 160 kg | 160 kg |
| | 62x90x127h cm | 62x90x127h cm | 62x90x127h cm |
| | 30 kg | 40 kg | 50 kg |