



# Chocotemper

Temperatrici di cioccolato

Chocolate tempering machines

Templadoras de chocolate

Tempéreuses de chocolat

Schokoladentemperiergeräte



**CHOCOTEMPER** è la linea di macchine temperatrici di cioccolato di ICB Technologie con capacità vasca da 12 Kg e 24 Kg.

Chocotemper è costituita da una struttura e coclea in acciaio inox ed è facile da utilizzare e programmare grazie alla tecnologia Touch Screen che garantisce una veloce impostazione delle operazioni tramite le intuitive icone presenti nel display.

Chocotemper è dotata di dosatore elettronico a pedale per dosare la corretta quantità di cioccolato negli stampi, modalità standby per mantenere il cioccolato sciolto durante la notte, sblocco coclea, inversione di marcia della coclea per svuotare al meglio la macchina, spegnimento assistito in modo da arrestare la temperatrice nella maniera corretta e possibilità di salvare programmi per ogni tipologia di cioccolato. Chocotemper può essere fornita con tavola vibrante riscaldata e carrello ricopritore (Chocotemper 24 Kg) per prodotti di pasticceria e praliniera.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Capacità vasca:	
Capacity of the bowl:	12 kg
Capacidad de la cuba:	24 kg
Capacità cuve:	
Behälter:	
-----	
Voltaggio:	
Voltage:	380/400 V
Voltaje:	
Tension:	
-----	
Spannung:	
Potenza:	
Wattage:	2.5 Kw (12 kg)
Potencia:	3.0 Kw (24 kg)
Puissance:	
-----	
Stromaufnahme:	
Peso:	
Weight:	159 kg (12 kg)
Peso:	185 kg (24 kg)
Poids:	
-----	
Gewicht:	
-----	
Dimensioni:	
Dimensions:	52x80x154h cm (12 kg)
Dimensiones:	62x90x154h cm (24 kg)
Dimensions:	
Maße:	



**CHOCOTEMPER** is the line of chocolate tempering machines from ICB Technologie with tank capacity 12 Kg and 24 Kg.

Chocotemper is constituted by a stainless steel structure and auger screw and is easy to use and program, thanks to Touch Screen technology, ensuring quick setting of the operations using the display's intuitive icons. Chocotemper is equipped with an electronic pedal to dispense the correct amount of chocolate into the moulds, standby mode for keeping the chocolate melted through the night, auger screw release, reverse direction of the auger for optimal emptying of the machine, assisted shutdown in order to stop the tempering machine correctly and the ability to save programs for each type of chocolate. Chocotemper can be supplied with a heated vibrating table and enrober belt (Chocotemper 24 Kg) for pastries and pralines.



**CHOCOTEMPER** est la ligne de machines tempéreuses de chocolat de ICB Technologie avec capacité de cuve de 12 Kg et 24 Kg.

Chocotemper est constituée d'une structure et vis sans fin en acier inox. Elle est facile à utiliser et à programmer grâce à la technologie Écran Tactile qui garantit une programmation rapide des opérations au moyen des icônes intuitives présentes sur l'écran d'affichage.

Chocotemper est dotée d'un doseur électronique à pédale pour doser la juste quantité de chocolat dans les moules, modalité de mise en attente pour maintenir le chocolat fondu au cours de la nuit, déblocage de la vis sans fin, inversion de marche de la vis sans fin pour mieux vider la machine, mise hors circuit assistée de façon à arrêter correctement la tempéreuse et possibilité de sauvegarder le programme pour tous les types de chocolat. Chocotemper peut être fournie avec un plateau vibrant réchauffé et un chariot recouvreur (Chocotemper 24 Kg) pour produits de pâtisserie et de pralineries.



**CHOCOTEMPER** es la línea de máquinas templadoras de chocolate de ICB Technologie con cubas de 12 Kg y 24 Kg de capacidad.

Chocotemper está formada por una estructura y una cóclea de acero inoxidable y es fácil de usar y de programar, gracias a la tecnología de Pantalla Táctil que garantiza una configuración rápida de las operaciones mediante los iconos intuitivos del display.

Chocotemper cuenta con dosificador electrónico a pedal para dosificar la cantidad correcta de chocolate en los moldes, modalidad standby para mantener el chocolate fundido durante la noche, desbloqueo de cóclea, inversión de marcha de la cóclea para vaciar mejor la máquina, apagado asistido para detener la templadora correctamente y posibilidad de guardar programas por cada tipo de chocolate. Chocotemper puede suministrarse con mesa vibrante caliente y carro de bañado (Chocotemper 24 Kg) para productos de pastelería y de pralinera.



**CHOCOTEMPER** gehört zur Produktlinie der ICB Technologie Schokoladentemperiergeräte, mit einem Wannen-Fassungsvermögen von 12 Kg und 24 Kg.

Chocotemper, mit einer Struktur und einer Förderschnecke aus Edelstahl, ist dank der Touch Screen Technologie einfach zu verwenden und zu programmieren, wodurch eine schnelle Einstellung der Arbeitsschritte, über die auf dem Display vorhandenen intuitiven Symbole garantiert wird.

Chocotemper verfügt über: elektronische Pedal-Dosiervorrichtung zur Dosierung der exakten Schokolademenge in den Formen, Stand-By-Modalität, um Nachts den flüssigen Zustand der Schokolade beizubehalten, Freigabe der Förderschnecke, Umkehrung der Drehrichtung der Förderschnecke zur bestmöglichen Entleerung der Maschine, unterstützte Ausschaltung, um das Temperiergerät korrekt auszuschalten, wie die Möglichkeit des Speicherns von Programmen für Schokoladenarten aller Art. Chocotemper kann mit einem Vibrationstisch mit Heizsystem und einem Wagen mit Abdeckung (Chocotemper 24 Kg) für Konditorei- und Pralinenprodukte, geliefert werden.



Chocotemper 12 kg  
Cod. 14CHOCOTEMPER12



Chocotemper 24 kg  
Cod. 14CHOCOTEMPER24



Tavola vibrante riscaldata  
Heated vibrating table  
Cod. 14.1.VT12  
Cod. 14.1.VT24