





CHOCOTEMPER

MADE
IN
ITALY


Temperatrici di cioccolato *Chocolate tempering machines* Templadoras de chocolate *Tempéreuses de chocolat* Schokoladentemperiergeräte

 **CHOCOTEMPER** è la linea di temperatrici di cioccolato di ICB Tecnologie con vasca da 12 Kg e 24 Kg. Entrambe le macchine possono essere dotate di tavola vibrante, mentre i carrelli ricopritori sono disponibili per Chocotemper 24.


- 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.

 **CHOCOTEMPER** is the line of chocolate tempering machines from ICB Tecnologie with tank capacity 12 Kg and 24 Kg. A vibrating table can be added to both machines while enrobing belts are available for Chocotemper 24.

- 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 Tecnologie con cubas de 12 Kg y 24 Kg de capacidad. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante, mientras que los carros de bañado están disponibles para Chocotemper 24.

- 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, tandis que les chariots recouvreurs sont disponibles pour Chocotemper 24.

- 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 Wannen-Fassungsvermögen von 12 Kg und 24 Kg. Beide Maschinen können mit Rütteltisch ausgestattet sein, während die Überziehbänder für Chocotemper 24 erhältlich sind.

- 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.



Chocotemper 12 kg
14CHOCOTEMPER12



380/400 V



2.5 Kw



159 kg



52x80x154h cm



12 Kg



Chocotemper 24 kg
14CHOCOTEMPER24



380/400 V



3.0 Kw



185 kg



62x90x154h cm



24 Kg



Tavola vibrante riscaldata
Heated vibrating table

14.1.VT12

14.1.VT24