

# 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 e 40 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 and 40 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 y 40 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 et 40 Kg. Les deux machines peuvent être fournies d'un plateau vibrant y chariot recouvreur.

- 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 und 40 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



220/240 V



2.7 Kw



62x90x127h cm



30 Kg



### Chocotemper-Q40

14.CTQ40



220/240 V



3.0 Kw



62x90x127h cm



40 Kg



### Tavola vibrante riscaldata

Heated vibrating table

14.1.VT30

14.1.VT40