

# STGIC55


TEMPERATRICI DA BANCO

TABLETOP TEMPERING MACHINES


TEMPLADORAS DE MOSTRADOR

TEMPÉREUSES SUR TABLE


TISCHTEMPERIERGERÄTE

 **STGIC55** è la linea di temperatrici da banco, con capacità di 5,5 e 11 kg, che permettono di temperare il cioccolato in modo professionale come le macchine più grandi, ma con investimenti e ingombri ridotti.


- 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 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.

 **STGIC55** are tabletop tempering machines with a capacity of 5.5 and 11 kg, that make it easy to temper chocolate in a professional manner as if using larger machines, but with a space efficient equipment and at lower costs.


- 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 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.

 **STGIC55** son templadoras de mostrador, con capacidad de 5,5 y 11 kg, que permiten templar el chocolate de modo profesional al igual que las máquinas más grandes, pero con inversiones y estorbos reducidos.

- 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 acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
  - Dosificaciones automáticas para erogar la cantidad correcta de chocolate.
  - Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
  - Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

 **STGIC55** sont tempéreuses de table, avec capacité de 5,5 et 11 kg, qui permettent de tempérer le chocolat de façon professionnelle comme les machines plus grandes, mais avec des investissements et dimensions réduits.

- Solide structure en acier inox.
- Deux moteurs indépendants, un pour la vis sans fin et un pour l'agitateur, pour une plus grande durée.
- Vis sans fin amovible en acier inox pour faciliter le nettoyage et pour changer rapidement le chocolat utilisé.
- 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.

 **STGIC55** sind Tisch-Temperiergeräte mit einem Fassungsvermögen von 5.5 und 11 kg, die eine professionelle Schokoladen-Temperierung wie die größeren Maschinen, aber mit kleineren Investitionen und Abmessungen ermöglicht.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Zwei unabhängige Motoren, einer für die Schnecke und einer für das Rührwerk für eine längere Lebensdauer.
- Entfernbarer Edelstahlschnecke für eine einfache Reinigung und einen schnellen Wechsel der verwendeten 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 der Verbrauch während der Stillstandszeiten eingeschränkt wird.
  - Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung zweckdienlich ist.



STGIC55



110/220 V



1.1 kW



52 kg



48x46x66h cm



5.5 kg