





**TEM
PER
ING**

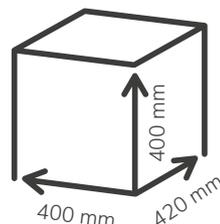
**GLA
ZING**

Minitemper

Una mini dal cuore grande.
A small machine with a big heart.

Minitemper è la temperatrice da banco di piccole dimensioni, semplice da utilizzare e con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Minitemper mantiene il cioccolato in tempera per diverse ore, anche grazie ai programmi personalizzabili. Le bacinelle sono intercambiabili, per la massima comodità d'impiego e riduzione dei tempi morti di lavoro. Struttura e bacinella sono realizzate in acciaio inox AISI 304, coperchio trasparente in PET per il mantenimento della temperatura nel totale rispetto delle normative igieniche. **2 anni di garanzia.**

*Minitemper is a small, simple to use bench tempering machine that represents excellent value-for-money. Minitemper keeps chocolate tempered for several hours thanks to the customisable programs. The interchangeable bowls allow for reduced downtime and maximum ease of use. Body and bowl are made of AISI 304 stainless steel, transparent PET lid to maintain the temperature in total compliance with hygiene regulations. **2 year warranty.***



CODE	PESO WEIGHT (kg)	POTENZA ELETTRICA ELECTRICAL POWER (Watt)	CAPACITÀ CAPACITY (l/kg)	TENSIONE ELETTRICA ELECTRICAL VOLTAGE (Volt-Hz)
MINITEMPER	16	300	5 3	220/240 - 50 *220/240 - 60 *110 - 60

* a richiesta - on demand



Guarda il video dedicato a **Minitemper** sul canale Youtube di Pavoni Italia
Watch the video "**Minitemper**" on Pavoni Italia's Youtube channel

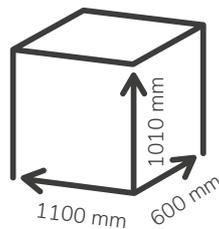


Glass-ice

Glassatura perfetta senza sprechi. Perfect glazing with no waste.

Veloce e pratica, Glass-ice permette di glassare in modo uniforme i prodotti, evitando gli sprechi di materia prima e massimizzando l'efficacia in laboratorio, riducendo i tempi di esecuzione. Glass-ice ha un recipiente di grandi dimensioni da riempire con cioccolato, zucchero, fondant e molto altro. È facile da usare: con un semplice gesto della mano permette di glassare 100 paste mignon in 15 secondi. La vaschetta di recupero permette di non sprecare il prodotto utilizzato e l'ampia base di lavoro consente la glassatura di prodotti con le più svariate forme e dimensioni. È possibile glassare con diversi colori senza dover pulire la macchina ad ogni cambio di prodotto e, una volta spruzzato il prodotto, si può intervenire con ulteriori decori senza levare i manufatti dalla glassatrice.

Fast and practical, Glass-ice uniformly and evenly ices products, avoids wasting raw materials, maximises efficiency, and reduces preparation times. Glass-ice features a large container you can fill with chocolate, sugar, fondant and much more. It is easy to use. With a simple gesture of the hand it can ice 100 mini-pastries in just 15 seconds. The tray underneath recovers the product dispensed, and the wide working base can accommodate the most varied shapes and sizes for icing. You can ice with different colours without having to clean the machine every time the product is changed and, once the product has been sprayed, further decorations can be made without having to remove the products from the machine.



CODE	PESO WEIGHT (kg)	POTENZA ELETTRICA ELECTRICAL POWER (Watt)	TENSIONE ELETTRICA ELECTRICAL VOLTAGE (Volt-Hz)
GLASS-ICE	50	700	220/240 - 50 * 110 - 60

* a richiesta - on demand

