

**SCHOKOLADENSCHMELZGERÄT Mod. MELTINCHOC MC101
MIT MANUELLEM THERMOSTAT UND 3,6-LITER-BEHÄLTER
- EINPHASIG 220 V**



vedi prodotto online

CODICE: MC101

SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Meltingchocs sind unentbehrliche Utensilien für die Arbeit mit Schokolade. Präzision, Design, Einfachheit und geringer Platzbedarf sind die Hauptvorteile dieser Geräte, die auch die anspruchsvollsten Konditoren zufriedenstellen werden.

Analoge Trockenschmelzgeräte sind mit einem praktischen, abnehmbaren Edelstahlbehälter ausgestattet. Mit dem manuellen Thermostat können Sie die Schokolade auf die gewünschte Temperatur einstellen und halten. Die Schokoladenschmelzer sind aus hitzebeständigem Kunststoff gefertigt und haben ein Fassungsvermögen von 3,6 Litern.

EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen 24x40 h 13,5 cm
- Behälter 18x32,5 h 10 cm - 3,6 Liter
- widerstandsfähiges Kunststoffgehäuse
- manuell einstellbarer Thermostat
- die Maschine nicht ohne Schokoladenschale einschalten