



Analoger Trockenschmelzer für Schokolade h885_36

Trockener Schokoladenschmelzer mit Edelstahlbehälter und manuellem Thermostat. Fassungsvermögen: 13,7 l. Maße: 39,5 x 62 x H 13,5 cm.

Der analoge 13,7-Liter-Schokoladenschmelzer h885_36 ist das ideale Gerät für Hotels, Konditoreien, handwerkliche Schokoladenläden und professionelle Gastronomen, die eine hohe Kapazität in Verbindung mit einer einfachen und effektiven Bedienung benötigen. Dieses Modell wurde für diejenigen entwickelt, die eine manuelle Temperaturregelung und maximale Zuverlässigkeit wünschen und zeichnet sich durch seine Kapazität, Präzision und Benutzerfreundlichkeit aus.

Das Gestell besteht aus hitzebeständigem Kunststoff, der den für professionelle Umgebungen typischen Verschleiß und die Hitze aushält, während die 13,7-Liter-Edelstahlschüssel vollständig herausnehmbar ist, um maximale Hygiene und einfache Reinigung zu gewährleisten. Der Plastikdeckel hilft, die Temperatur der Schokolade konstant zu halten und verhindert Wärmeverluste.

Das Gerät läuft auf Trockenstufe und verwendet einen manuellen Thermostat, um die optimale Temperatur für jede Schokoladensorte (Zartbitter, Vollmilch, weiß) einfach einzustellen und zu halten und ein gleichmäßiges Schmelzen ohne Anbrennen zu gewährleisten.

Dank seiner kleinen Größe (39,5 x 62 x h13,5 cm) im Verhältnis zu seinem großen Fassungsvermögen ist er perfekt für die Aufstellung auf Werkbänken, auch in organisierten professionellen Räumen. Der Schokoladenbereiter ist auch ideal für den Einsatz am Arbeitsplatz. Er kombiniert funktionales Design, zuverlässige Leistung und Vielseitigkeit im Gebrauch, was ihn zu einem unverzichtbaren Werkzeug für Konditoren macht.

Bringen Sie Ihre Produktion auf die nächste Stufe mit dem h885_36 Schmelzer. Kaufen Sie ihn jetzt oder fragen Sie nach einem Angebot für mehrere Bestellungen.

Technische Merkmale:

Maacht

das Schaleninhalt: 13,7 Liter

Maacher

Abmessungen?

Schalenabmessungen: 32,5 x 53 x H 10 cm

Maacher?

Abmessungen: 39,5 x 62 x H 13,5 cm

Schalenabmessungen

30 5gnet Außenstruktur: Hitzebeständiger Kunststoff

Maacher?

Trockenschmelzgerät Deckel: Abnehmbarer Edelstahlschale, Kunststoffdeckel

Maacher?

Hygienischer Trockenlauf

Maacher?

Temperaturregelung: Analoges manueller Thermostat

Maacher?

Stromversorgung: 230V - 0.87A - 50/60Hz

Schokolade

Maacher?

Maacher?

Maacher?

Benutzervorteile:

Wenn Sie eine mittlere bis intensive Süßwarenproduktion betreiben, ist ein 13,7 Liter Trockenschmelzgerät analog wie das horeca Konditoreiausrüstung für hohe Produktionen.

• Temperatur: Manuell einstellbar für jede Schokoladensorte.

• Schale: Abnehmbarer Edelstahl für einfache und hygienische Reinigung.

• Design: Kompaktes Design, das in den meisten Küchen einfach und direkt an die Art der zu verarbeitenden Schokolade angepasst werden kann.

• Robust: Resistent gegen intensiven täglichen Gebrauch.

Die abnehmbare Edelstahlschüssel sorgt für eine schnelle und hygienische Reinigung, während das kompakte Design Ihnen erlaubt, den Platz auf Ihrer Werkbank optimal zu nutzen.

FAQ:

Es ist die ideale Wahl für Konditoreien, Restaurants und professionelle Werkstätten, die Kapazität, Zuverlässigkeit und Zweckmäßigkeit kombinieren wollen, ohne die Komplexität digitaler Modelle.

Analoger 13,7 Liter Schokoladenschmelzer, Professioneller Schokoladenschmelzer, Trockenschokoladenschmelzer mit Edelstahltank, manueller Schokoladenschmelzer, Horeca Konditoreiausrüstung, Großraum-Schokoladenschmelzer, manueller Schokoladenthermostat.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN