



Professioneller 9-Liter-Schokoladenschmelzer h885_35

Trockenschokoladenschmelzer mit Edelstahlschale und manuellem Thermostat. Fassungsvermögen: 9 Liter. Abmessungen: 39,5 x 45 x H 13,5 cm.

Der analoge 9-Liter-Schokoladenschmelzer h885_35 ist eine professionelle Lösung für Konditoren, Chocolatiers und Horeca-Betreiber, die ein zuverlässiges, kompaktes und einfach zu bedienendes Gerät zum Schmelzen von Schokolade benötigen. Dank seines erhöhten Fassungsvermögens ist dieses Modell ideal für handwerkliche Werkstätten und professionelle Küchen mit mittelhoher Produktion.

Das hitzebeständige Kunststoffgehäuse sorgt für eine hohe Hitzebeständigkeit, während die 9 Liter fassende Schale aus Edelstahl, die vollständig herausnehmbar ist, eine schnelle und einfache Reinigung ermöglicht. Der Plastikdeckel hilft, die Wärme zu speichern und die Schokolade auf der idealen Temperatur zu halten.

Die Bedienung ist analog und sehr intuitiv: der manuelle Thermostat erlaubt es, die gewünschte Temperatur präzise einzustellen und zu halten, und passt sich leicht an alle Schokoladensorten an (Zartbitter, Vollmilch, Weiß). Dank seiner kleinen Größe (39,5 x 45 x H13,5 cm) lässt sich dieses Schmelzgerät problemlos in jede Arbeitsfläche integrieren und optimiert so den Platzbedarf, ohne die Betriebskapazität zu beeinträchtigen.

Das Schmelzgerät h885_35 ist die perfekte Wahl für alle, die zuverlässige Leistung, einfache Bedienung und geringen Wartungsaufwand bei einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis suchen.

Optimieren Sie Ihre Produktion mit Effizienz und Einfachheit. Bestellen Sie den h885_35 Schmelzer jetzt oder fordern Sie ein individuelles Angebot für mehrere Lieferungen an.

Esteriodet

Äbnessungen

- Material:** Schaleninhalt: 9 Liter
Verfahren: Gießverfahren
Druck: Schalenabmessungen: 32 x 35,3 x H 10 cm
Fläche: Schalenfläche
Werkzeug: Gesamtabmessungen: 39,5 x 45 x H 13,5 cm
Verfahren: Gießverfahren
Druck: Außenstruktur: Hitzebeständiger Kunststoff

- Behälter und Deckel: Einziehbares Edelstahlbecken, Kunststoffdeckel
 Antrieb: Elektromotor
 Betriebsart: Trockenlauf
 Temperaturregelung: Analoges manueller Thermostat
 Stromversorgung: 230V - 0.65A - 50/60Hz
 Kaufberatung:

Wenn Sie in einem Konditoreilabor oder einer professionellen Küche arbeiten und große Mengen Schokolade einfach und elektrisch schmelzen müssen, ist ein 9-Liter analoger Schmelzer wie der h885_35 die richtige Wahl.

See
Bartleson, John

- **Leistungsfähigkeit:** Fassungsvermögen: 9 L ideal für mittelhohe Produktion.
 ● **Temperaturkontrolle:** Die eingestellten Temperaturschritte können in 5-Grad-Schritten in 1-Grad-Schritten präzise gesteuert werden.
 ● **Benutzerfreundlichkeit:** Die Bedienung ist intuitiv und einfach. Die Temperatur wird automatisch geregelt und an verschiedene Schokoladensorten angepasst.
 ● **Reinigung:** Die Schmelzkammer ist leicht zu reinigen und kann auch für andere Zwecke wie Schmelzen von Butter oder Wachs verwendet werden.
 ● **Kompakt:** Geeignet für jede Werkbank.
 ● **Materialien:** Haltbar für den täglichen professionellen Einsatz.

Es ist die ideale Lösung für alle, die eine direkte Steuerung, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit ohne elektronische Komplikationen wünschen.

Die kleine Größe und das kompakte Design machen es außerdem perfekt für die Optimierung des Platzes in geschäftigen professionellen Umgebungen.

Analoger 9-Liter-Schokoladenschmelzer, Profi-Schokoladenschmelzer, Tischschokoladenschmelzer, manueller Schokoladenschmelzer, Edelstahl-Schokoladenschmelzer, Horeca-Schokoladenschmelzer, Profi-Schokoladenausrüstung.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

Professioneller 9-Liter-Schokoladenschmelzer h885_35

Professioneller 9-Liter-Schokoladenschmelze

791

