

**HOLITY.COM**

Professioneller Schokoladenschmelzer mit 3 Behältern je 0,8 Liter h885_37

Schokoladenschmelzer mit 3 x 0,8 L Behältern mit manueller Steuerung. Abmessungen: 39,5 x 26,5 x H 13,5 cm.

Das h885_37analoge Schokoladenschmelzer mit 3 Schalen zu je 0,8 Litern ist die ideale Lösung für Handwerksbetriebe, Konditoreien und Hotels, die mehrere Schokoladensorten gleichzeitig verarbeiten müssen, ohne dabei zu viel Platz auf der Werkbank einzunehmen.

Kompakt, funktionell und mit professionellem Design, bietet dieser Schmelzer Präzision, Benutzerfreundlichkeit und Vielseitigkeit. Die drei herausnehmbaren Edelstahlschalen mit je 0,8 Litern Fassungsvermögen ermöglichen die getrennte Verarbeitung von Fond-, Milch- und weißer Schokolade und halten sie stets auf der gewünschten Temperatur. Das Plastikgehäuse und die Deckel vervollständigen eine Struktur, die für den intensiven Gebrauch in professionellen Umgebungen entwickelt wurde.

Das Gerät ist trocken, so dass kein Wasser benötigt wird, und der manuelle analoge Thermostat ermöglicht eine einfache und präzise Temperaturregelung, die ein homogenes und kontrolliertes Schmelzen gewährleistet, das für ein hochwertiges Endprodukt unerlässlich ist.

Mit einem Gesamtfassungsvermögen von 2,4 Litern und kompakten Abmessungen (39,5 x 26,5 x h13,5 cm) ist der h885_37 perfekt für Profis, die eine platzsparende und dennoch hochfunktionelle Lösung für die Schokoladenverarbeitung in kleinem Maßstab oder für Dekorations- und Veredelungsarbeiten suchen.

Verarbeiten Sie drei Schokoladensorten gleichzeitig mit einem Gerät. Kaufen Sie den h885_37 Schokoladenschmelzer jetzt oder fordern Sie ein individuelles Angebot bei Mehrfachkauf an.

~~Technische Merkmale:~~
~~Maße~~
~~Belastbar-,~~
~~Wartungsfreie Schmelzgeräte?~~
~~Einzelbereit?~~
~~Weiße Einzelschalengröße: 8,3 x 15 x H 10 cm~~
~~Behälterbehälter~~
~~Stahlgehäusemaße:~~
~~Verarbeitbar~~
~~Handelt Außenstruktur: Hitzebeständiger Kunststoff~~
~~griffen~~
~~durch Behälter und Deckel: Herausnehmbarer Edelstahlbehälter, Kunststoffdeckel~~
~~hochhäufigen~~
~~Werkstattschmelzer, Trockenlauf~~
~~Springende~~
~~geeignigt Temperaturregelung: Analoger manueller Thermostat~~
~~verschiedene~~
~~Stromversorgung: 230V - 0.22A - 50/60Hz~~
~~gleichzeitig~~
~~zu Kaufberatung:~~
~~schmerzen~~
~~und~~
~~warmzuhalten~~
~~Benutzervorteile~~
~~Um mehrere Schokoladensorten gleichzeitig verarbeiten müssen, ist ein Dreifach-Schmelzgerät wie das Modell h885_37~~
~~die perfekte Lösung.~~

- Verarbeitung: Gleichzeitige Verarbeitung von 3 Schokoladensorten.
- Kontrolle: der Temperatur einfach und präzise.

Mit ~~der Schmelzgeräte~~ ~~der Schmelzgeräte~~ ~~Edelstahlbehälter~~ ~~maximal~~ ~~zertbitter, Vollmilch- und weiße Schokolade~~ gleichzeitig verarbeiten, um ~~kleine Stahlfläche~~ ~~perfekte Verarbeitung~~ ~~die Schokoladensorte~~ auf der idealen Temperatur zu halten.

- Ideal: für Dekoration, Veredelung und kleine Verarbeitungsaufgaben.

~~PA~~ kompakten Abmessungen machen ihn außerdem perfekt für Werkstätten und Konditoreien mit begrenztem Platzangebot, ohne dass die Vielseitigkeit darunter leidet.

Drei-Schalen-Schokoladenschmelzer, Analoger Meltinchoc-Schokoladenschmelzer, Schokoladenschmelzer mit 3 Schalen, Trockenschokoladenschmelzer, Professioneller Schokoladenschmelzer aus Edelstahl, Hotelkonditorei-Ausrüstung, Aufsatzschmelzer mit mehreren Schalen.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN