



## 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\_37 analoge 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.

# Estadística Mues

### Technische Merkmale:

# Mars & e

**Bestandteil-**

## What makes China an outlier?

**Übersätt? bereit?**

**Einzel-** Einzelschalengröße: 8,3 x 15 x H 10 cm

## Beurteilungsbögen

**Stieleinheit** Gesamtabmessungen: 39.5 x 26.5 x H 13.5 cm

Deräuseitnibar

**Handelt Außenstruktur: Hitzebeständiger Kunststoff**

**ସ୍ୱାଧୀନତା**

Behälter und Deckel: Herausnehmbarer Edelstahlbehälter, Kunststoffdeckel

## Unabhängigen

## Beim Motorschlepper: Trockenlauf

## Spüßgäskleine

Reinigt Temperaturregelung: Analoges manueller Thermostat

## Wendell's Stone

Stromversorgung: 230V - 0.22A - 50/60Hz

# weiderezitig

Zu

zu Kaufber  
schmelzen

und

Wenn Sie 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 einem Schraubmängler im Edelstahlschüssel können Sie die Zartbitter, Vollmilch- und weiße Schokolade gleichzeitig verarbeiten, um kleine Stollflächen zu perfektionieren. Verleihen Sie Schokoladensorte auf der idealen Temperatur zu halten.

- Ideal: für Dekoration, Veredelung und kleine Verarbeitungsaufgaben.

Der manuelle Thermostat ermöglicht eine einfache Handhabung auch für diejenigen, die eine traditionelle Vorgehensweise bevorzugen.

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

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

\*Bild rein indikativ.

## INFORMATIONEN