Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Profi-Schokoladenschmelzgerät mit 4 Behältern h83342

Professionelles Wasserbad-Schmelzgerät aus Edelstahl mit 4 GN 1/6-Behältern. Digitales Display und präzise Steuerung für Schokoladen- und Eisdielen.

Das **profi-Schokoladenschmelzgerät h83342** ist ein unverzichtbares Werkzeug für Eisdielen, Konditoreien, Schokoladengeschäfte und Restaurants, die ein tadelloses Management von geschmolzener Schokolade benötigen. Dieses Gerät wurde für den Betrieb mit der **Wasserbad-Methode** entwickelt und löst die kritische Herausforderung des thermischen Schmelzens: zu verhindern, dass die Schokolade verbrennt oder ihre organoleptischen Eigenschaften verliert. Dank der indirekten Erwärmung durch Wasser wird ein **langsames, gleichmäßiges und konstantes** Schmelzen garantiert, ideal für Glasuren, Drip-Cakes, Pralinen und professionelle Dekorationen.

Das System ist mit einem intuitiven **digitalen Display** ausgestattet, mit dem die Temperatur des Wassers und der Schalen präzise über Pfeiltasten überwacht und reguliert werden kann. Diese Genauigkeit ist entscheidend für die Verarbeitung empfindlicher Rohstoffe wie **weißer Schokolade**, die kontrollierte Temperaturen um 36°C erfordert, um Klumpen oder Verbrennungen zu vermeiden. Die Konstruktion umfasst hochwertige technische Details wie das **Dampfablassventil** für die Sicherheit des Bedieners und einen unteren **Wasserablasshahn** zur Erleichterung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Technische Eigenschaften

- **Typ:** Professionelles Wasserbad-Schokoladenschmelzgerät/Fondue
- **Gehäusematerial:** Edelstahl
- **Stromversorgung:** 230V / 50Hz / 1 Phase
- **Anzahl der Stecker:** 1
- **Leistung:** 1500 W
- **Display:** digital
- **Temperaturbereich:** von 3°C bis 100°C
- **Ablasshahn:** vorhanden (für Wasserentleerung)
- **Dampfablassventil:** vorhanden (oben)
- **Anzahl GN-Behälter:** 4
- **GN-Größe:** 1/6 GN mit 10 cm Tiefe
- **Kapazität pro Behälter:** ca. 1,7 kg Schokolade
- **Nettogewicht:** 7,5 kg
- **Gesamtabmessungen:** B 41 x T 49,5 x H 17 cm
- **Enthaltenes Zubehör:** 4 GN 1/6-Behälter und 4 Deckel mit Löffelaussparung

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

Profi-Schokoladenschmelzgerät mit 4 Behältern h83342








