



Schokoladenschmelzer 3,6 l h885_33

Kompakter Schokoladenschmelzer mit manuellem Thermostat. Maße: 24 x 40 x H 13,5 cm.

Der analoge 3,6-Liter-Schokoladenschmelzer h885_33 ist ein unverzichtbarer Verbündeter für Konditoreien und Hotellerie, die den Prozess des Schokoladenschmelzens mit Präzision und Einfachheit steuern möchten. Kompakt, funktionell und für den Einsatz auf der Theke konzipiert, ist dieses Modell perfekt für Konditoreien, Restaurants und Hotels, die kleine Mengen verarbeiten, aber die größte Zuverlässigkeit benötigen.

Die Struktur besteht aus hitzebeständigem Kunststoff, ideal für heiße und feuchte Umgebungen, während die 3,6 Liter fassende Edelstahlschüssel komplett abnehmbar ist, wodurch sie leicht zu reinigen und zu bedienen ist. Der Deckel, ebenfalls aus Kunststoff, hält die Temperatur im Inneren des Behälters konstant.

Die Bedienung ist analog, mit einem integrierten manuellen Thermostat, der eine einfache und intuitive Temperaturkontrolle ermöglicht und sicherstellt, dass die Schokoladenmasse auf einem optimalen Niveau für die Verarbeitung gehalten wird.

Durch seine kompakte Größe (24 x 40 x h13,5 cm) ist das Schmelzgerät h885_33 ideal für kleine Räume geeignet, ohne Kompromisse bei der Schmelzqualität einzugehen. Präzise, solide und einfach zu bedienen, ist es eine wirtschaftliche und professionelle Lösung für Handwerker, die Effizienz und Zuverlässigkeit suchen.

Das Schmelzgerät h885_33 ist ideal für kleine Räume, ohne auf Qualität verzichten zu müssen. Entscheiden Sie sich für Einfachheit und Präzision mit dem h885_33 Schmelzgerät. Bestellen Sie jetzt für Ihre Werkstatt oder fragen Sie nach einem maßgeschneiderten Angebot für mehrere Lieferungen.

Technische Merkmale:

• Schaleninhalt: 3,6 Liter
• Temperaturregelung
• Schalenabmessungen: 18 x 32,5 x H 10 cm
• Gesamtabmessungen: 24 x 40 x H 13,5 cm
• Außenstruktur: Hitzebeständiger Kunststoff
• Schale und Deckel: Edelstahl (herausnehmbare Schale), Kunststoffdeckel
• Temperaturregelung: Analoges manueller Thermostat
• Betrieb: Trockenlauf
• Stromversorgung: 230V - 0.22A - 50/60Hz
• Benutzervorteile:
• Einstellung: manuell einfach und intuitiv.
• Reinigung: abnehmbar für eine schnelle und hygienische Reinigung.
• Kleingehäuse: klein, ideal für kleine Werkbänke.
• Ausführung: robust und hitzebeständig.
Für die tägliche Herstellung von Schokolade oder ein einfach zu bedienendes und leicht zu handhabendes Gerät benötigen, ist der analoge Schmelzer die ideale Wahl.

Der h885_33 ist perfekt für alle, die eine manuelle Temperaturregelung und eine ultimative einfache Bedienung wünschen, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.
FAQ:

Mit der abnehmbaren Edelstahlschüssel ist die Reinigung schnell erledigt, während das kompakte Design ihn auch für Werkstätten mit begrenztem Platzangebot ideal macht.

Es ist eine ausgezeichnete Lösung für Köche oder Gastronomen, die die Temperatur von Schokolade auf stabile und effiziente Weise aufrechterhalten wollen, ohne dabei auf fortschrittliche Elektronik angewiesen zu sein.

Analoger Schokoladenschmelzer, Einzelschalen-Schokoladenschmelzer mit 3,6 Litern Fassungsvermögen, Schokoladenschmelzer für die Bank, manueller Thermostat-Schokoladenschmelzer, Schokoladenschmelzer aus Edelstahl, Horeca-Konditoreiausrüstung, kleiner Schokoladenschmelzer.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

Schokoladenschmelzer 3,6 l
h885_33

: 3,6 l

