



Schokoladenschmelzer Kapazität 3 x 1,5 cm h885_39

Analoger trockener Schokoladenschmelzer 3 Behälter aus rostfreiem Stahl 1,5 L. Abmessungen: 61 x 26 x H 13,5 cm.

Der analoge Trockenschmelzer für Schokolade h885_39 ist eine professionelle Lösung, die für den täglichen Bedarf von handwerklichen Bäckereien, Schokoladengeschäften, Eissalons und Konditoreien entwickelt wurde. Dank seiner kompakten Thekenstruktur bietet er ein optimales Raummanagement, ohne dabei an Funktionalität und Leistung einzubüßen.

Er verfügt über drei unabhängige Schalen von je 1,5 Litern, die aus Edelstahl gefertigt und vollständig abnehmbar sind, um die Reinigung zu erleichtern und die gleichzeitige Verarbeitung verschiedener Schokoladensorten zu ermöglichen. Dies ermöglicht es Profis, die Produktionszeit zu optimieren und die Effizienz zu verbessern, während das Produkt in jeder Phase des Vorgangs auf der idealen Temperatur gehalten wird.

Der Schokoladenschmelzer h885_39 arbeitet mit einem Trockenheizsystem, das kein Wasser benötigt und das Risiko einer Kontamination minimiert. Der analoge Thermostat ermöglicht eine einfache und präzise Temperaturregelung, so dass die Schokolade stets flüssig und gebrauchsfertig bleibt.

Das strapazierfähige Außengehäuse aus Kunststoff und die Kunststoffabdeckungen sorgen für eine gute Haltbarkeit des Produkts und erleichtern die Handhabung, so dass es auch für kleine Werkstätten geeignet ist. Das Gerät wird mit 230V betrieben und bietet mit einem niedrigen Stromverbrauch von 0,65 A einen niedrigen Stromverbrauch, ideal für den Dauereinsatz während des Arbeitstages.

. Kaufen Sie den Schokoladenschmelzer h885_39 mit Dreifachschüssel jetzt und verbessern Sie die Produktivität Ihres Labors! Für große Mengen, fragen Sie nach einem individuellen Angebot.

Technische Merkmale:

Maße Typologie: Analoger trockener Schokoladenschmelzer
Behälter
Schmelzkapazität? Schmelzkapazität: 4,5 Liter (3 x 1,5 L Tanks)
Material Schalenmaterial: Edelstahl, abnehmbar
Bedienung Material von Gehäuse und Deckel: Strapazierfähiger Kunststoff
Reinigung abnehmbar
Schokoladensystem: Trocken (kein Wasser)
Temperieren?
Temperatur Temperaturregelung: Manuell über analoges Thermostat
Energieverbrauchs
Spannungsversorgung: 230 V - 50/60 Hz
Strom
Stromabsorption: 0,65 A
Temperatur
Schokolade Geräteabmessungen: 61 x 26 x H 13,5 cm
gewogen
Sicherheit einzelschalenabmessungen: 14 x 15,5 x H 10 cm
den Kaufratung: Wenn Sie in der Süßwarenindustrie arbeiten und Schokolade professionell verarbeiten wollen, ist es wichtig, einen Schmelzer zu wählen, der funktional, hygienisch und Temperaturregelung vereint.
physiologischen
Dauerbetrieb
ausgelegt

Mehrkopfmodelle wie dieses ermöglichen es Ihnen, verschiedene Schokoladensorten (Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Schokolade) gleichzeitig zu verarbeiten, was die Produktionszeit reduziert.

Benutzervorteile:

- Das Trockensystem ist die beste Wahl, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, den Einsatz von Wasser zu vermeiden und Verschwendung zu vermeiden.
- Drei Schalen ermöglichen gleichzeitige Verarbeitung mehrerer Schokoladensorten.
- Kontrolle: der Temperatur einfach und präzise dank des analogen Thermostats.
- System: trocken für verbesserte Hygiene und Lebensmittelsicherheit.
- Die Schale aus Edelstahl erleichtert die Reinigung.
- Struktur: kompakt ideal für Labore mit begrenztem Platzangebot.

Mit der manuellen Temperaturregelung können Sie sich schnell an die Anforderungen der handwerklichen Produktion anpassen.

Somit sollten Sie darauf achten, dass das Produkt CEE-zertifiziert ist, damit es in voller Übereinstimmung mit den Gesundheitsvorschriften arbeitet.

Professioneller Schokoladenschmelzer, Dreifachtank-Trockenschmelzer, 4,5-Liter-Schokoladenschmelzer, Edelstahl-Thekensmelzer, Meltinchoc H885_39, Professionelle Konditoreiausrüstung.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN