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



Schokoladenschmelzgerät mit 3 Behältern h83341

Professionelles Schokoladenschmelzgerät im Wasserbad aus Edelstahl, mit 3 Behältern GN 1/3 H 100 mm und digitaler Temperaturregelung.

Das **Schokoladenschmelzgerät h83341** ist ein professionelles Gerät, das für den **HoReCa-Sektor** und Konditoreibetriebe entwickelt wurde, die ein **gleichmäßiges** und kontrolliertes Schmelzen des Produkts benötigen. Nach dem Prinzip des **Wasserbads** wird die Wärme schrittweise über das erhitzte Wasser übertragen, wodurch das Risiko des Anbrennens der Schokolade ausgeschlossen und eine **konstante Temperatur** während der Verarbeitungsphasen gewährleistet wird.

Das Gehäuse aus **Edelstahl** sorgt für eine hohe Korrosionsbeständigkeit und erleichtert die tägliche Reinigung. Die Benutzeroberfläche besteht aus einem intuitiven digitalen Panel mit **Display** und Tasten zur präzisen Temperatureinstellung in Ein-Grad-Schritten. Der Lieferumfang umfasst **3 GN 1/3-Behälter** mit einer Tiefe von 10 cm und die dazugehörigen **Deckel**, die durch Zwischenstege gestützt werden, um die Stabilität der Behälter während des Gebrauchs zu gewährleisten.

Technische Eigenschaften

- **Typ:** Schokoladenschmelzgerät/Schmelzer im Wasserbad
- **Gehäusematerial:** Edelstahl
- **Stromversorgung:** 230V / 50Hz / einphasig
- **Leistungsaufnahme:** 1500 W
- **Steuerung:** Digitalanzeige mit Einstellung pro Grad
- **Temperaturbereich:** Von 30°C bis 100°C
- **Kapazität:** 3 GN 1/3 Behälter (max. Höhe 10 cm)
- **Ausstattung:** 3 GN 1/3 Behälter mit Deckeln und Zwischenstegen
- **Ablaufsysteme:** Wasserhahn und Dampfablassventil
- **Stabilität:** 4 rutschfeste Gummifüße
- **Nettogewicht:** 9,5 kg
- **Gesamtabmessungen:** L 41 x T 67 x H 17 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

Schokoladenschmelzgerät mit 3 Behältern h83341















