



Trockenschmelzgerät für Schokolade 2 x 1,5 Liter h885_38

Analoger trockener Schokoladenschmelzer mit 2 x 1,5L Edelstahlbehälter. Abmessungen: 42 x 26 x H 13,5 cm.

Der analoge trockene Schokoladenschmelzer h885_38 ist eine kompakte und hochfunktionelle Lösung, die für die Bedürfnisse von Konditoreien, handwerklichen Schokoladengeschäften, Eissalons und Konditoreien entwickelt wurde, die eine präzise, hygienische und sichere Schokoladenverarbeitung benötigen. Dieses Thekenmodell zeichnet sich durch seine kleine Größe, praktische Handhabung und professionelle Leistung aus und ist damit perfekt für kleinere Arbeitsräume geeignet.

Ausgestattet mit zwei abnehmbaren 1,5-Liter-Tanks aus Edelstahl, können Sie verschiedene Schokoladensorten oder andere kompatible Zutaten wie Kakaobutter oder Cremes gleichzeitig schmelzen. Das Trockenheizsystem macht die Verwendung von Wasser vollständig überflüssig, wodurch das Risiko einer Verunreinigung vermieden und die Wartung vereinfacht wird.

Die Außenstruktur und die Deckel sind aus strapazierfähigem Kunststoff gefertigt, während der eingebaute manuelle Thermostat eine konstante Temperaturregelung ermöglicht und die Schokolade in einem idealen Zustand für den Laborgebrauch hält. Er wird mit 230 V betrieben, mit niedrigem Stromverbrauch (0,43 A), geeignet für den Dauereinsatz in professionellen Umgebungen.

Einfach zu reinigen, sicher in der Anwendung und auf Langlebigkeit ausgelegt, ist dieser Schokoladenschmelzer das ideale Werkzeug für Profis, die nach operativer Effizienz und gleichbleibender Qualität in ihren Prozessen suchen.

Wähle jetzt den professionellen Schokoladenschmelzer mit Doppelbehälter h885_38: kaufe online oder fordere ein individuelles Angebot für Mehrfachbestellungen an!

Technische Merkmale:

Typologie: Analoger trockener Schokoladenschmelzer

Gesamtkapazität: 3 Liter (2 x 1,5 Liter Tanks)

Edelstahl

Edelstahl

von Schale und Deckel: Strapazierfähiger Kunststoff

Größe: 42 x 26 x H 13,5 cm

Einzelne Schalengröße: 14 x 15,5 x H 10 cm

Stromversorgung: 230 V / 50-60 Hz

Absorption: 0,43 A

Temperaturregelung: manuell über Thermostat

Wärmeverlust: Wenn Sie auf der Suche nach einem Schokoladenschmelzgerät für den professionellen Einsatz sind, achten Sie

ausreichend, während größere Volumina möglicherweise ein größeres Fassungsvermögen erfordern.

Verwendung: Arbeitsplatte - Innenbereich - professioneller Einsatz

Das Trockenheizsystem, wie bei diesem Modell, ist aus Gründen der Hygiene und Einfachheit vorzuziehen.

Prüfen Sie, ob die Temperaturregelung einfach und präzise ist: ein manueller Thermostat ist perfekt für diejenigen, die praktisch

arbeiten wollen.

• Doppel: Schalen für gleichzeitige Verarbeitung.

• Schalen: Edelstahl abnehmbar für schnelle und einfache Reinigung.

• Design: Kompaktes Design ideal für kleine Werkstätten.

Professioneller Schokoladenschmelzer, Doppelschalen-Schokoladenschmelzer, Schokoladen-Konfekt-Ausrüstung, Edelstahl-Schokoladenschmelzer 1,5 Liter, Labor-Schokoladenschmelzer, Analoger Thermostat-Schmelzer, Professionelle Schokoladenausrüstung.

FAQ:

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN