

Art.-Nr. 05-40810

Schokowärmer |  
Schokoladen-Schmelzer | 1,8  
Liter

**Neumärker®**



## Beschreibung

- Schokoladen-Schmelzer zum Schmelzen und Warmhalten von Schokolade
- Zum Dippen von Eis oder Waffeln, um diese mit einem Schokoladenüberzug zu versehen
- Äußerst platzsparend: Der Schokoladenschmelzer hat ein kleines Gehäuse mit geringem Platzbedarf (Stellfläche nur ca. 17x17cm)
- Ideal für Marktstände, die Verkaufstheke oder kleine Küchen
- Das Becken des Temperiergerät fasst ca. 1,8 Liter
- Ideale Temperatur zum Warmhalten von Schokolade: Thermostatische Regelung bis max. 30° bis 40°C
- Die Schokolade kann über einen langen Zeitraum warmgehalten werden und behält die perfekte Konsistenz
- Richtig temperierte Schokolade härtet schnell aus, bildet eine glatte und glänzende Oberfläche und bricht knackig
- Trockenbeheizt ohne Wasserbad: Pflegeleicht und einfach in der Anwendung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung
- Entnehmbare Schale aus Edelstahl zur einfachen Reinigung
- Stabiles Gehäuse aus Kunststoff

## Technische Daten

	<b>Elektr. Leistung:</b>	400 W
	<b>Spannung:</b>	230V
	<b>Netzfrequenz:</b>	50HZ / 60Hz
	<b>Breite x Tiefe x Höhe:</b>	170 x 170 x 200 mm
	<b>Netto-Gewicht :</b>	2 kg
	<b>Inhalt / Kapazität:</b>	1,8 Liter