Art.-Nr. 05-40810

Schokowärmer | Schokoladen-Schmelzer | 1,8 Liter



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

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