

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

	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