

MINI Meltinchoc / Deep Meltinchoc

DAS KLEINE, EINFACHE EINSTIEGSMODELL



MINI Meltinchoc / Deep Meltinchoc

DAS KLEINE, EINFACHE EINSTIEGSMODELL

AUF EINEN BLICK

- Für einfache Zwecke
- Preiswert & langlebig
- Auflösen von Schokolade
- Dippen für Eiscreme
- Manuelles Temperieren
- Für kleine Mengen
- Kapazität ca. 1,8 l
- Rahmen aus hitzebeständigem Kunststoff
- Behälter aus eloxiertem Aluminium
- In 4 Farben erhältlich

MINI-MELTINCHOC :

Diese Serie von Martellato dient als Einstiegsmodell für den Haushalt oder auch für Eishops zum Dippen von Eis. In dem wasserlosen 1,8 l Behälter kann Schokolade sowohl adäquat aufgelöst als auch im Impfverfahren manuell temperiert werden. Die Behälter lassen sich einfach heraus nehmen und entsprechend reinigen. 4 verschiedene, belebende Farben stehen Ihnen zur Auswahl. Die Geräte sind leicht und können überall aufgestellt werden.



TECHNISCHE DATEN:

Artikel Grau	A10-09G
Artikel Rot	A10-09R
Artikel Lila	A10-09L
Artikel Grün	A10-09V
Größe	Ca. 1,8l (ca. 2,0 kg)
Abmessung Außen	26x26xh16 cm
Abmessung Behälter	18,5 x 18,5 x 10,7 cm
PREIS	€ 124,00



DEEP-MELTINCHOC:

Dieses Schmelzgerät ist speziell entwickelt worden zum besseren Eintauchen von Eis am Stil in die Schokolade mit einem tiefen Behälter.

Artikel	A10-MC10
Größe	1,7l (ca. 1,9 kg)
Abmessung Außen	20,5 x 20,5 x 21,2 cm
PREIS	289,85