

MELTINCHOC DIGITAL

AUFLÖSEN UND MANUELL TEMPERIEREN



MELTINCHOC DIGITAL

AUFLÖSEN UND MANUELL TEMPERIEREN

Die *MeltinChoc* Serie von *Martellato* umfasst sowohl die konventionellen Aufschmelzer als auch innovative digitale Geräte mit Temperatursensoren in der Masse und genauer

Anzeige. Beide Gruppen sind bestens für gewerbliche Nutzung geeignet. Durch die beheizten Seitenwände wird ein effektives Aufschmelzen ermöglicht. Wer oft tempe-

rieren möchte, ist mit den digitalen Geräten bestens versorgt. Zum Aufschmelzen und zum Warmhalten sind die preiswerteren analogen Geräte zu empfehlen.

AUF EINEN BLICK

DIGITAL MeltinChoc

- Perfekt als Temperierhilfe, d.h. automatisch auflösen und temperieren im „Impfverfahren“
- Temperatursensoren in der Masse, dadurch konstante Temperatur
- Digitale Anzeige & Steuerung
- 3 Speicher für Setup Massen
- Schnellauflösen der Masse durch 5 beheizte Seiten
- Behälter und Deckel Edelstahl
- Flach, dadurch besseres Rühren
- 3,6 -13,7 L (4 kg bis 16 kg)



Artikel	A0-MCD101
Größe	3,6l (ca. 4,3 kg)
Abmessung Außen	24x40x13,5 cm
Abmessung Behälter	18x32,5x10 cm
Preis	€ 361,54



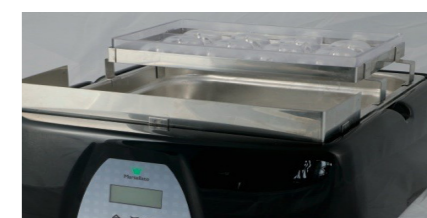
Artikel	A10-MCD102
Größe	6l (ca. 7,2 kg)
Abmessung Außen	3x40x13,5 cm
Abmessung Behälter	26,5x32x10 cm
PREIS	€ 415,38



Artikel	A10-MC103
Größe	9l (ca. 10,8 kg)
Abmessung Außen	39,5x45x13,5 mm
Abmessung Außen	32x35,5x10 cm
Preis	€ 492,31



Artikel	A0-MCD104
Größe	13,7l (ca. 1,4 kg)
Abmessung Außen	39,5x62x13,5 cm
Abmessung Außen	32,5x53x10 cm
Preis	€ 569,23



Formenhalterung für Formen 275x135 mm	
Artikel	MCDA103 (für A10-MCD103)
Preis	€ 35,00
Artikel	MCDA104 (für A10-MCD104)
Preis	€ 35,00