

Einstiegsmodell „MINITEMPER“

PREISWERTE TABLE-TOP-LÖSUNG FÜR EINSTEIGER

3,6 L



Einstiegsmodell „MINITEMPER“

PREISWERTE TABLE-TOP-LÖSUNG FÜR EINSTEIGER

Wer kennt es nicht? Man hat einen Aufschmelzbehälter vor sich, die Schokolade ist mittlerweile aufgelöst und nun geht es ans impfen und temperieren. Man steht neben dem Behälter, gibt harte Tropfen rein und fängt an zu rühren. Nach 20 - 30 Minuten hat man es dann geschafft. Glückwunsch! Der MINITEMPER erlaubt es Ihnen, in den 20-30 Minuten etwas anderes zu tun und nur gelegentlich mal vorbei zu schauen!

MINITEMPER

- Einstiegsmodell
- Löst Schokolade automatisch auf
- Kühlt mittels Raumluft
- Zusätzliches „Impfen“ empfohlen
- Hält Temperierung einige Zeit
- Bewegung in der Masse garantiert
- Steuerung mit Speichermöglichkeit
- Rotierender Behälter
- Starrer Rührarm
- Temperaturfühler in der Masse
- Austauschbarer Behälter
- Antrieb elektrisch



Der MINITEMPER nimmt Ihnen die Aufgabe des Rührens ab und kontrolliert für Sie auch die Temperatur. Der in der Masse befindliche Temperaturfühler übergibt die Informationen der kleinen Steuerung. Dies ist mit einer Speichermöglichkeit versehen, so dass Sie für verschiedene Schokoladenmassen die automatischen Einstellungen wieder und wieder aufrufen können. Der MINITEMPER ist sicher ein Einstiegsmodell,

dürfte aber gerade denen helfen, die keine Zeit zum Rühren haben. Mit einem Gewicht von nur 20 kg ist der MINITEMPER auch leicht zu transportieren und überall mit hin zu nehmen.

Artikel	A20-010
Tankinhalt	3-4 kg
Strom	230 V-ca. 300 Watt
Abmessung (BxTxH)	42x40x40 cm
Leergewicht	20 kg
Preis	€ 1.483,16
PreisZusatzbehälter	

