

## MELTINCHOC DIGITAL AUFLÖSEN UND MANUELL TEMPERIEREN



Nur für Gewerbetreibende - Preise netto zzgl. MwSt - Preise unverbindlich, Irrtümer vorbehalten

## 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	A10-MCD101
Größe	3,6 l (ca. 4,3 kg)
Abmessung Außen	24 x 40 x 13,5 cm
Abmessung Behälter	18 x 32,5 x 10 cm
Preis	€ 396,00



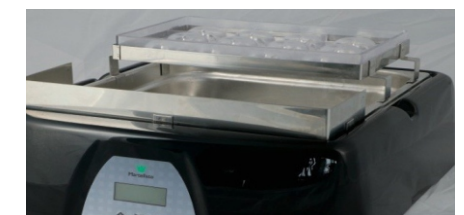
Artikel	A10-MCD102
Größe	6 l (ca. 7,2 kg)
Abmessung Außen	3 x 40 x 13,5 cm
Abmessung Behälter	26,5 x 32 x 10 cm
Preis	€ 455,08



Artikel	A10-MCD103
Größe	9 l (ca. 10,8 kg)
Abmessung Außen	39,5x45x13,5 mm
Abmessung Außen	32 x 35,5 x 10 cm
Preis	€ 540,00



Artikel	A10-MCD104
Größe	13,7 l (ca. 1,4 kg)
Abmessung Außen	39,5 x 62 x 13,5 cm
Abmessung Außen	32,5 x 53 x 10 cm
Preis	€ 623,08



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

info@schokobedarf.de - www.schokobedarf.de