

TREMPEUSE À EAU CHOCO 10



**TREMPEUSE COMPACTE,
IDÉALE POUR
LA FABRICATION DES BONBONS
DE CHOCOLAT TREMPÉS.**

Trempeuse à eau, de forme ronde qui facilite le brassage du chocolat.

Cuve ronde à fond plat, amovible.

Contenance 12 litres (10kg de couverture).

Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer.

Température de l'eau réglée par thermostat, avec sécurité thermique qui coupe l'alimentation en cas de manque d'eau.

Possibilité d'y connecter une sonde et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.

Caractéristiques :

- Coque en matériau composite gris.
- Cuve inox amovible.
- Couvercle inox ø 360mm.
- Thermostat précis : de 20 à 60°C.
- Contenance cuve : 12 litres.
- Dimensions : L 510 Lg 400 H265 mm.
- Poids : 5,5 kg
- 1000 watts - 240 volts - 50 hertz

Cuve supplémentaire 12L : code 260455

Couvercle supplémentaire : code 692036