

FICHE TECHNIQUE

Chocolat, sucre et glace — Le chocolat

Tempéreuse de table Caloribac

Matfer Caloribac rond C3 digital de 25 à 90° c capacité 3.5 litres 24 cm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Référence iBoulange	MA-260434
Référence Matfer	260434
Marque	Matfer
Matière	Acier revêtu PTFE multicouche (anti-adhérent)
Couleur	Noir
Température maximale d'utilisation	+90 °C
Type	caloribac
Hauteur	18,8 cm
Diamètre	25,4 cm
Contenance	3,5 L
Puissance	200 W
Tension	240 V
Poids net	1,712 kg
Pays d'origine	France
Code douane	84382000
Unité de vente	1
Code EAN	3334492604345

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES	
■ Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat fondant, nappage, sauce, gelée etc	■ Trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur
■ Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polypropylène antichoc	■ Chaleur uniformément répartie
■ Tableau de commande tactile	■ Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5 °C
■ Isolation performante : économie d'énergie	■ Livré avec couvercle transparent, en styrène-acrylonitrile (SAN)

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr