

FICHE TECHNIQUE

Chocolat, sucre et glace — Le chocolat

Trempeuse à Chocolat Choco15 rectangulaire

Choco 15 trempeuse rectangulaire à eau capacité 13 litres GN 2/3 53x36.5x26 cm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Référence iBoulange	MA-260501
Référence Matfer	260501
Marque	Matfer
Matière	Acier revêtu PTFE multicouche (anti-adhérent)
Couleur	Inox
Température maximale d'utilisation	+90 °C
Hauteur	26 cm
Longueur	53 cm
Largeur	36,5 cm
Contenance	13 L
Volume	50,2 dm³
Puissance	1400 W
Tension	230 V
Long. empreinte	35,4 cm
Larg. empreinte	32,5 cm
Haut. empreinte	15 cm
Poids net	8,667 kg
Pays d'origine	France
Code douane	84382000
Unité de vente	1
Code EAN	3334492605014

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES	
■ Trempeuse possédant une rapidité de fonte grâce au bain d'eau	■ Compacte, cuve GN2/3 P 150 mm avec poignées et couvercle entièrement en acier inoxydable
■ Bâti en acier inoxydable AISI 304	■ Température de l'eau réglée par un système électronique
■ Thermostat précis 20°C à 90°C	■ Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe
■ Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer	■ Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne
■ Capacité 10 kg de chocolat	

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