

CHOKO-THERM

Tempereerapparaat voor couverture, glazuur en fondant



Technische gegevens

Types apparaten:	CT 6	CT 10	CT 20
Gewicht:	6,5 kg	7,5 kg	12,4 kg
Spanning:	230 V 2	30 V	230 V
Stroom:	3,6 A	3,6 A	7,2 A
Aansluitwaarde:	820 W	820 W	820 W
Behuizing:	RVS	RVS	RVS
Inhoud vat:	6 liter	10 liter of 2 x 4,5 liter	20 liter of 2 x 9,5 liter
Hoogte :	240 mm	240 mm	240 mm
Breedte:	205 mm	295 mm	560 mm
Diepte:	420 mm	420 mm	420 mm

NL

Prestaties

Tafelmodel	ruimtebesparend, flexibel in gebruik
hantering	eenvoudig te bedienen
Precieze temperatuurregeling	gelijkmatige temperatuur van de omhullende massa optimale kwaliteit van het gebak
Droger	energiezuinige verwarming, geen onderhoudswerkzaamheden
Hoogwaardige uitvoering	zeer duurzaam
Uitneembaar werkvat	eenvoudig te reinigen, snelle productwissel mogelijk
Veelzijdig bruikbaar	geschikt voor couverture, glazuur en fondant
Keuze uit drie maten	voor alle bedrijfsgroottes geschikt

DÜBÖR®