

Használati utasítás

Megnevezés: Csokoládé temperáló

Kapcsolódó kódszámok: F260501

Felhasználás: Az gép használatakor törekedjünk a rendeltetésszerű használatra.

Anyaga: Rozsdamentes acél keret, tál és fedél.

A gép: - Elektronikus rendszerrel szabályozott vízhőmérséklet. Precíziós termosztát, 20°-tól 90°C-ig.

Biztonsági funkció: vízhiány esetén a készülék kikapcsol. Vízálló, könnyen tisztítható érintőképernyős kezelőpanel. A mártogatógéphez tű (opcionális, 260590-es cikkszámú) csatlakoztatható, hogy a csokoládé a beállított hőmérséklet helyett a csokoládé hőmérséklete jelenjen meg. Kapacitás: 13 liter vagy 12 kg csokoládé. Méret: 530 x 365 x 260 mm. 9,3 kg. GN 2/3 tál, 150 mm mély, fogantyúval. A nem rendeltetésszerű használat okán szerzett szűrt, vágott, égetett sérülések, esés közbeni törések a gép minőségének romlását eredményezhetik, melyekért felelősséget nem vállalunk. A termék emberi fogyasztásra alkalmatlan.

Tisztítása: minden egyes használat után tisztítása javasolt. Tisztítása történhet mosószeres meleg vizes kézi mosogatással.

Származási hely: EU

Forgalmazó: Écsy Kft.