

Használati utasítás

Megnevezés: Csokoládé temperáló, vízűtéses

Kapcsolódó kódszámok: F260522

Felhasználás: Melegítse a csokoládét a megfelelő hőmérsékletre a hideg-meleg víz körforgása segítségével, nem szükséges a kezelés. Olvassa fel a csokoládét 50°C-ra (a hőmérséklet beállítható). Hűtse le 25-27°C-ra. Emelje és stabilizálja a hőmérsékletet 30-32°C-ra (a hőmérséklet beállítható).

Anyaga: Rozsdamentes acél keret, tál és fedél.

A gép: Automatikus vízfeltöltés. Elektronikus hőmérséklet-szabályozás termosztáton keresztül (25° és 60°C között). Vízhatlan, könnyen tisztítható érintőképernyős kezelőpanel. GN 1/1, 20 literes tartály, 150 mm mély, fogantyúkkal és fedéllel. Opcionálisan: a mártogatógéphez egy tű is felszerelhető, így a csokoládé hőmérséklete a beállított hőmérséklet helyett a csokoládé hőmérséklete jelenjen meg. Áramellátás (20/27 vagy 3/4 csatlakozó) és vízvezetés szükséges. Kapacitás: 15 kg couverture csokoládé. Teljesítmény: 1800W, 240V, egyfázisú. 50Hz. Az gép használatakor törekedjünk a rendeltetésszerű használatra. A nem rendeltetésszerű használat okán szerzett szúrt, 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.