

# Abverkaufsangebot Offre de déstockage

Caloribac  
Caloribac

Ausstellungsmodell  
modèle d'exposition



Vielseitiges Gerät zum Schmelzen und Temperieren von Schokolade, Fondant, Glasur, Saucen, Gelees usw. besonders ideal als Zusatz-Teperierapparat für Farb-Kuvertüren, Volumen 3,5 Liter, gleichmässige Wärmeverteilung, Thermostatikregler von 25 bis °C, Energiesparend aufgrund einer effizienten Isolierung, fest montierter Inox-Behälter, Gehäuse aus Polycarbonat, mit Klarsichtdeckel.

*Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat, fondant, nappage, sauce, gelée... Idéal notamment comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur, contenance 3,5 litres, chaleur uniformément répartie grâce à une résistance spéciale, régulation thermostatique 25 à 90°C, consommation d'énergie réduite grâce à une isolation performante, cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polycarbonate, livré avec couvercle transparent.*

Art-Nr/No d'article	Anschlusswert/puissance	Grösse/grandeur	Gewicht/poids	Anzahl/nombre
BLU-DIV	240 V / 0.2 kW	Ø 25.4 cm x H 18.8 cm	1.8 kg	1 Stück/pièce

Abverkaufs-Preis  
Prix de déstockage

~~CHF 398.00~~  
CHF 250.00

Angebot gültig solange Vorrat.  
Bitte kontaktieren Sie unseren Innendienst.  
*Action valable jusqu'à épuisement du stock.  
S.v.p. contactez notre service interne.*

**Tel. 041 259 21 41**

Preise/Prix excl. MWSt./TVA, franko ab Fr. 1000.–

**Abverkaufsartikel sind vom Umtausch und Rückgabe ausgeschlossen!**  
**Les articles de déstockage sont exclus de l'échange et du retour!**