

ABVERKAUFS-ANGEBOT OFFRE DE DÉSTOCKAGE

Caloribac
Caloribac

Neuware
Nouveau



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 trempouse 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

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Gewicht/poids	Anschluss/puissance	Anzahl/nombre
DIV	Ø 25,4 cm x H 18,8 cm	1,8 kg	240 V / 0,2 kW	1 Stücke/pièces

Abverkaufs-Preis
Prix de déstockage

~~CHF 398.00~~
CHF 198.00

Angebot gültig solange Vorrat. **Abverkaufsartikel sind vom Umtausch und Rückgabe ausgeschlossen!**
*Action valable jusqu'à épuisement du stock. **Les articles de déstockage sont exclus de l'échange et du retour!***