



Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot, Temperiergerät, 5 L, B 420 mm x T 400 mm X H 400 mm

MODELL: MINITEMPER

Außenmaße

B 420 x T 400 x H 400 mm

1.726,00 € + IVA



 [Lieferzeiten anfragen](#)

Außenmaße	B 420 mm x T 400 mm x H 400 mm
Gewicht	20 Kg
Fassungsvermögen	5 litri - 3 Kg

Leistung	300 Watt
Spannung	220/240 Volt - 60 Hz

Beschreibung

Kuvertüre/Schoko-Hot-Pot, Temperiergerät, 5 L, B 420 mm x T 400 mm X H 400 mm

Der Minitemper ist ein echtes Temperiergerät, obwohl kompakt und klein; der einzige Unterschied zu den größeren Temperiergeräten ist das **Kühlsystem**, das mit kalter Luft und nicht mit kaltem Wasser arbeitet.

Dieses Gerät kann geringe Mengen Schokolade temperieren, deshalb ist sehr nützlich für die Erstellung der Glasuren. In dem Fall ist der Einsatz von großen Temperiermaschine nicht gerechtfertigt, weil der Rohstoffverbrauch sehr gering ist. Dieses Gerät kann mit mehreren austauschbaren Behälter ausgestattet werden, deshalb ist es möglich, Sorten und Farben der Schokolade oft verändern.

Der Minitemper ist aus **Edelstahl AISI304** (Struktur und Behälter mit 5 Liter Fassungsvermögen) und **PET** (durchsichtiger Deckel); dieser Material ist für die Aufrechterhaltung bestimmter Temperatur und die Einhaltung der Hygienevorschriften besonders geeignet.

Dieses Gerät ist sehr praktisch und ermöglicht eine präzise und einfache Schokoladenverarbeitung.

Die Temperierung ist eine termische und mechanische Behandlung der Schokolade, die eisglatt, glänzend und geschmeidig wird und kann für jede Dekoration benutzt werden.

FOTO REIN INDIKATIV