



"AC"
(GN 1/2 - 32.5 x 26.5 x 15 cm)



"AC2"
(GN1/4 - 16.2 x 26.5 x 15 cm)



Facilita enormemente los trabajos con todo tipo de chocolates, haciéndolo muy sencilla su fusión y el temple. De esta forma la cobertura está siempre a punto, evitando recalentamientos y manchas en la misma.

Con cubeta gastro-norm, con asa y tapa, fijada y sumergida en agua al "Baño María," garantiza una gran uniformidad de la temperatura de la cobertura en todos sus puntos. También se puede utilizar para el fondant y otras elaboraciones que precisen "Baño María".

Provisto de rascador para la espátula, lo que hace más cómodo el trabajo. Regulación de la temperatura, mediante termostato de precisión, para determinar el punto deseado para la cobertura y asegurar su mantenimiento.

Resistencia blindada. Equipo eléctrico protegido por magnetotérmico. Construido completamente en acero inoxidable (AISI 304). Nulo entretenimiento. Totalmente desmontable, lo que hace muy fácil su limpieza.



Makes working with chocolate very much easier, facilitating melting and texture. With this device the coating is always at the right temperature and consistency thus avoiding reheating and blobs. The gastro-norm vat with handles and lid, fixed and immersed in water "Bain Marie" guarantees a high degree of uniformity in coating temperature at all points. Also applicable for fondant and other items requiring "Bain Marie" cooking.

Supplied with spatula scraper for easier working. Temperature regulation by precision thermostat to determine the correct moment for coating and to maintain the ideal temperature.

Reinforced resistance. Magnetotherm protecting electric equipment. Quality built entirely in stainless steel (AISI 304).

No maintenance required. Easily disassembled for through cleaning.



Facilite grandement tous travaux à base de chocolat, rendant plus aisée sa température de fusion et l'opération de trempage. De cette façon la couverture es toujours à point, ce qui permet ainsi d'éviter la surchauffe et les taches.

Bac gastro-norm, à poignées et couvercle, fixé et submergé dans l'eau au "Bain Marie," On peut l'utiliser également pour le fondant et d'autres préparations au "Bain Marie."

Muni d'un grattoir à spatule, pour une plus grande commodité du travail.

Régulation de la température, parmi un thermostat de précision, en vue de déterminer le point désiré de la couverture et en assurer le maintien.

Résistance blindée. Equipement électrique protégé par magnétotherme. Construction de grande qualité entièrement en acier inoxydable (AISI 304).

Entretien nul. Appareil entièrement démontable, ce qui en rend le nettoyage très aisé.

Características Técnicas | Technical Characteristic | Détails Techniques

Peso bruto | Gross weight | Poids brut

Peso neto | Net weight | Poids net

Potencia | Power | Puissance

Voltage Monofásico | Monophase Voltage | Voltage Monophasée

"AC" Capacidad Max. | Max. capacity | Capacité Max.

"AC2" Capacidad Max. | Max. capacity | Capacité Max.

Medidas | Dimensions | Mesures

(A x F x H)



14 Kg

9 Kg

1 Kw

220 V II

8 litros = 10 Kg. cobertura | coat | couverture

(x 2) 4 litros = 5 Kg cobertura | coat | couverture

280 x 450 x 220 mm

