

Baño Termostatzado - BT10



Detalles constructivos:

Maquina de mesa construida en Acero Inoxidable AISI 304. Diseñada específicamente para fundir, chocolate, hielo, ganache, etc.

Especificaciones:

Control de temperatura digital

Medidas de bandejas estandares

Aplicaciones:

Ideal para fundir o templar manualmente el chocolate.

Ventajas:

Calentamiento gradual del chocolate, sin puntos calientes.

Sin uso de agua

Calefaccionada mediante aire caliente

Calentamiento inferior por medio de resistencias eléctricas blindadas y aletadas.

Bajo consumo de energía.

Opción: 1 Bandeja o 2 de la mitad del tamaño de la anterior.

Especificaciones Técnicas:

Temperatura máxima: 60 °C

Potencia: 540 w

Tensión: 220 volts, 50 Hz

Consumo: 2,5 A

Capacidad 10 kg, Opcional 2 x 5 kg

Dimensions: 450 x

