

CHAUFFE CHOCOLAT MODÈLE SIMPLE ET DOUBLE - CE35 / CE43

Le chauffe-chocolat ou chauffe-sauce professionnel permet de maintenir au chaud les préparations sucrées ou salées. Idéal pour le nappage des crêpes, gaufres, salades, sandwichs et pour un dressage à l'assiette soigné.

A utiliser sans ajout d'eau dans le réceptacle, le chauffe-chocolat est livré avec une ou deux bouteilles à bords verseurs suivant la taille choisie.



CE35 - BECIC1

DIAMÈTRE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
9 cm	170 W	220-240 V	2,4 kg	156 x 224 x 200 mm	CE35 - BECIC1
9 cm	2 x 170 W	220-240 V	3,9 kg	272 x 224 x 200 mm	CE43 - BECIC2



CE43 - BECIC2

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en inox
- Thermostat réglable
- Interrupteur marche / arrêt lumineux
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Fourni avec une ou deux bouteille(s) 1 L 3 bords verseurs(CE36), idéale pour les préparations liquides (pour les préparations plus épaisses type pâte à tartiner, préférez les bouteilles tétines CE37)



Bouteille 3 bords verseurs CE36



Bouteille tétine CE37