

SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE No,38625

チョコレート溶解器 3.5L



繊細な風味と色合いを守り抜く。

おいしさそのまま溶かします。

湯煎式としてもご使用可能です。

場所をとらないコンパクトタイプ。

外寸 x 高さ 自重
(mm) (mm) (kg)
240 x 175 1.17

電 圧 : 230V

消費電力 : 30W

容 量 : 3.5L

アルミニウム製

エポキシ樹脂塗料タンク

138625 本体

※本体には、専用ステンレスボール 3.5L と
プラスチック製の蓋が付いております。

138629 ステンレス製蓋

138628 5色コンテナ



有限会社パンジャパン・トレーディング
〒116-0002
東京都荒川区荒川3丁目74番6号
メゾン荒川II 202号室
TEL:03-6806-5026/FAX:03-6806-7442

SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE No.38625

チョコレート溶解器 3.5L

本品は、温度の安定性にとっても優れておりチョコレート、トッピング、ソース、フォンダンなどの温度を一定に保つことができます。

ダイヤルで温度調整をしてください。(ダイヤル6で蓋をした状態が約30℃です。)

0～90℃まで温度設定が可能です。

蓋を使用すると、より温度が安定します。

熱を一定に保つ為時々かき混ぜ、必ず温度計等で内容物の温度を測ってください。

また、水を本体とボールの間に少し入れることで加熱速度が早まります。

パワー：350W 電圧：230V

フランス製

アルミニウム製、エポキシ樹脂塗料タンク

別売の5色用分割容器でも同じ蓋を使用することが可能です。

※注意：本製品は、230Vです。ボルトの異なるコンセントでの使用はやめてください。

本体に水をかけないでください。漏電や故障の原因となります。

有限会社パンジャパン・トレーディング

〒116-0002

東京都荒川区荒川3丁目74番6号

メゾン荒川Ⅱ 202号室

TEL:03-6806-5026/FAX:03-6806-7442