

MARMC101 - Tempéreuse à chocolat 3.6 L



Fiche technique

Description

- Appareil indispensable pour le travail du chocolat
- Simple d'utilisation, ergonomique et précis
- Thermostat manuel pour régler à la température souhaitée
- Équipée d'un contenant et couvercle amovible
- Indispensable pour les confiseurs et chocolatiers

Cet appareil professionnel vous permettra de faire fondre votre chocolat solide en grande quantité sans le brûler.

Vous pourrez également le maintenir à température pour une utilisation en pâtisserie, chocolaterie, confiserie.

Caractéristiques techniques