

DE	SCHOKOLADE-TEMPERIERGERÄT
GB	CHOCOLATE DIPPING MACHINE
IT	TEMPERATRICE PER CIOCCOLATO
ES	TEMPERADOR DE CHOCOLATE

für Schokolade, Fondant, Kuvertüre, Saucen, Gelees ...
Material: Hochwertiger Edelstahl
Schmelzrate: 6 kg / 13 lbs Schokolade in 2–3 Stunden

for chocolate, fondant, sauces, jellies ...
Body: High quality stainless steel
Melting rate: 6 kg / 13 lbs chocolate in 2–3 hours

Temperaturbereich digital stufenlos einstellbar: 0°C–60°C / 32°F–140°F
Kapazität: 15l Wasser oder 18 kg / 33 lbs
Beheizung: Heißluft von allen 5 Seiten inklusive Edelstahlbehälter mit Deckel GN1/1
leicht ablesbare digitale Temperaturanzeige

range digitally adjustable: 0°C–60°C / 32°F–140°F
Capacity: 15 l water or 18 kg / 33 lbs
heating: hot air temperature from all 5 sides including stainless steel container with lid GN1/1
large digital display



#		↔ mm	kg	
255400	500 W	675 x 345 x 375	18,0	1

Temperaturbereich: 20°C–60°C / 68°F–140°F
Kapazität: 5,5l Wasser oder 6 kg / 13 lbs Schokolade
Effiziente Beheizung: Luft & Direktkontakt von allen 5 Seiten
Temperatursensor: Innerhalb des Behälters für akkurate Messung

Temperature range: 20°C–60°C / 68°F–140°F
Capacity: 5,5 l water or 6kg / 13 lbs chocolate
Efficient heating: Air & Direct heating from all 5 sides
highest accuracy due to positioning inside the chocolate container



#		↔ mm	kg	
255420	60 W	380 x 180 x 210	4,6	1

DE	SPRÜHPISTOLE “ALEXO 500”
GB	SPRAY GUN “ALEXO 500”
IT	PISTOLA POLVERIZZATRICE ELETTRICA “ALEXO 500”
ES	PISTOLA PULVERIZADORA ELÉCTRICA “ALEXO 500”

Speziell für flüssige Schokolade (50 % Schokolade / 50 % Kakaobutter)
absolut lebensmitteltauglich, 29 – 40 °C;
Fördermenge: 120 – 200 ml/min
Viskosität: 20 – 28 DIN / Sek.
Inhalt: 550 ml; Gewicht: 1,06 kg
Nennleistung: 40W

Especially for liquid chocolate (50 % chocolate / 50 % cocoa butter)
100% food safe, useable from 29° to 40° C
output: 120 – 200 ml/min
viscosity: 20 – 28 DIN / sec.
volume: 550 ml; weight: 1,06 kg
power: 40W

wird mit Rundstrahldüse R6 geliefert

delivery includes circular jet spray R6

TIPP!
50% Schokolade
50% Kakaobutter
Temperatur: +29 / +40 °C

#		
153970	Sprühpistole “ALEXO 500” / Spray gun “ALEXO 500”	1
153975	Ersatzbehälter mit Deckel / container with lid	1
153976	Wärmeschutz / insulation sleeve	1

