



CC/NUT-1S

540,00 EUR

mm : 225x175xh220

kW : 0,17

230/1N 50-60Hz

(FR) Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (1 Lit)

- Livré avec 2 bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile)
- Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (Sans surchauffe, ni desséchement)
- Résistance électrique autour du bac inox
- Minuterie électronique.

(NL) Chocolade verwarming, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (1 Lit)

- Geleverd met 2 flexibele drukflessen, voorzien van een afsluitdop die aangepast is aan 3 uitgangen (eenvoudige dosering).
- Thermostatische regeling tot 90°C, houd temperatuur = 50°C. (Zonder oververhitting of uitdroging)
- Elektrische weerstand rond de roestvrijstalen kuip.
- Elektronische timer.

(DE) Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (1 Lit)

- Geliefert mit zwei Flaschen, Deckell mit 3 Auslässen zur einfachen Verteilung.
- Thermostat bis 90°C, Warmhaltetemperatur ca. 50°C (kein Überhitzen, kein Austrocknen).
- Elektrische Heizelemente rund um den Edelstahlbehälter.
- Elektronische Timer.

ADVANTAGE

(FR) Chauffez, faites fondre, liquéfiez et maintenez à température chocolat, pâte à tartiner, miel... Idéal pour vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés, ... Résultat, praticité et hygiène assurés à 100% !

(NL) Opwarmen, vloeibaar maken en op temperatuur houden van de chocolademelk, choco om te smeren, honing,... Ideaal dus voor al uw wafels, pannekoeken, taarten, desserts, ijs,... Resultaat, dit maakt het veel praktischer en 100% hygiënisch.

(DE) Aufwärmen, flüssig machen und auf Temperatur halten von Kakao, Schokoauflösungen, Honig. Daher ideal für Waffeln, Eierkuchen, Torten, Desserts, Eis und sogar um Snacks mit Soßen oder Käse zu verfeinern. Dies ist hierdurch viel praktischer und zu 100% hygienisch.

 2
 0,02

CC/NUT-2D

901,00 EUR

mm : 310x210xh230

kW : 0,32

230/1N 50-60Hz

(FR) Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (2X1 Lit)

- Livré avec 2 bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile)
- Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (Sans surchauffe, ni desséchement)
- Résistance électrique autour du bac inox
- Minuterie électronique.

(NL) Chocolade verwarming, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (2x 1 Lit)

- Geleverd met 2 flexibele drukflessen, voorzien van een afsluitdop die aangepast is aan 3 uitgangen (eenvoudige dosering).
- Thermostatische regeling tot 90°C, houd temperatuur = 50°C. (Zonder oververhitting of uitdroging)
- Elektrische weerstand rond de roestvrijstalen kuip.
- Elektronische timer.

(DE) Erhitzer für Aufstrich-, Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (2x 1 Lit)

- Geliefert mit zwei Flaschen, Deckell mit 3 Auslässen zur einfachen Verteilung.
- Thermostat bis 90°C, Warmhaltetemperatur ca. 50°C (kein Überhitzen, kein Austrocknen).
- Elektrische Heizelemente rund um den Edelstahlbehälter.
- Elektronische Timer.

 3
 0,03

CC/NUT-BT

29,00 EUR

mm : 85x85xh250



(FR) Bouteille complémentaire pour CC/NUT-1S & -2D

(NL) Complementair fles voor CC/NUT-1S&2D

 1
 0,02

(DE) Zusatzflasche für CC/NUT-1S&2D