



Mol d'Art Csokoládé olvasztók, asztali temperálók

Belgiumból, a Callebaut Csokoládé Akadémia ajánlásával

„*A Belga csokoládék a Mol d'Art-nál kezdődnek.*” – hirdeti a cég mottója. A Callebaut belga csokoládék magyarországi forgalmazójaként partnereink megszokták tőlünk a magas minőségi színvonalat. Annak érdekében, hogy még jobban segíteni tudjuk munkájukat a csokoládékészítés során, elhozzuk Önök számára azokat a **professzionális gépeket, eszközöket**, melyekre a belga Mol d'Art cég specializálódott. Garanciaként szolgálhat, hogy a több, mint 120 éves csokoládé gyártási tapasztalattal rendelkező Callebaut cég és a Belga Csokoládé Akadémia is ezeket a gépeket használja. **A gépek használatban megtekinthetőek a www.callebaut.com internetes oldalon a demo filmeknél!**



3 kg



6 kg



12 kg



24 kg

Hasznos tudnivalók

- Nagyon érzékeny hőmérséklet beállítás – alacsony energiafogyasztás
- Hőmérséklet beállítás C° fokban
- 110 Volt / 220 Volt
- Inox belső tállal

Termékkód	Megnevezés	Úrtartalom	Méret
MCTTT03	Csokoládé olvasztó gép 3 kg	3 kg	32 cm Ø x 18 cm
MCTTT06	Csokoládé olvasztó gép 6 kg	6 kg	42 x 31 x 18 cm
MCTTT12	Csokoládé olvasztó gép 12 kg	12 kg	62 x 39 x 16 cm
MCTTT24	Csokoládé olvasztó gép 24 kg	24 kg	62 x 39 x 32 cm

Amennyiben sikerült felkeltenünk érdeklődésüket, forduljanak hozzánk bizalommal a fenti elérhetőségek egyikén!