

卓上型チョコレートケトルの決定版！
「卓上チョコレートメルティングタンク」

厨房の省スペース化の決定版！ — 今回は、数ヵ月後に本格的なシーズンを迎えるチョコレート製品の製造現場で大活躍が期待できる、卓上型チョコレートケトルをお薦めいたします。

その名は、「卓上チョコレートメルティングタンク」。USA サベージブロス社において「アルティザン・ショコラティエ」(チョコレート職人)のシリーズにラインナップされている、清掃面・操作性に関して大変優れた製品です。

*** 優れた特徴の数々**

- 全体がステンレススチールで、タンクはウォータージャケット付き二重構造
- 溶解能力 20kgのコンパクトな卓上タイプ(高さ約 510mm, 幅約 570mm)
- チョコレート漏れ防止用ウォータージャケット付きギロチンバルブ仕様
- チョコレートを簡単にチェンジできる、ねじり持ち上げ式で毎分 12 回転のアジテーター
- 溶解及び作業/待機設定用メモリー付きデジタル式温度コントローラー付
- 24 時間“オーバーナイト(夜間)”メルティングサイクルタイマー付
- ウォータージャケット内にも温度センサーを設置
- 110(100)V、700W 50/60Hz 単相標準電源



*** 当社の対応**

今回のチョコレートケトルはカウンター又は卓上におけるサイズもさることながら、その価格も大変魅力的です。

是非ともイヅカ機械部・小堀までお問い合わせ下さい。(電話:03-3256-1851 FAX:03-3258-1339)