

# CHOKO-THERM

Temperiergerät für Kuvertüre, Fettglasur und Fondant

## Technische Daten

Gerätetypen:	CT 6	CT 10	CT 20
Gewicht:	6,5 kg	7,5 kg	12,4 kg
Spannung:	230 V	230 V	230 V
Strom:	3,6 A	3,6 A	7,2 A
Anschlusswert:	820 W	820 W	820 W
Gehäuse:	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Behälterinhalt:	6 Liter	10 Liter o. 2 x 4,5 Liter	20 Liter o. 2 x 9,5 Liter
Höhe:	240 mm	240 mm	240 mm
Breite:	205 mm	295 mm	560 mm
Tiefe:	420 mm	420 mm	420 mm

## Leistungsmerkmale

**Tischgerät**

wenig Platzbedarf, flexibel einsetzbar

**Handling**

einfach zu bedienen

**Genauere Temperatursteuerung**

gleichmäßige Temperatur der Überzugsmasse,  
optimale Qualität der Gebäcke

**Trockenheizung**

ressourcenschonende Heizung, kein Wartungsaufwand

**Hochwertige Ausführung**

sehr langlebig

**Arbeitsbehälter herausnehmbar**

leichte Reinigung, schneller Produktwechsel möglich

**Vielseitig einsetzbar**

geeignet für Kuvertüre, Fettglasur und Fondant

**Drei Größen zur Auswahl**

für alle Betriebsgrößen geeignet

**DÜBÖR®**