

Mantenedores de Chocolate

MELTINCHOC

Práctico para trabajar con diferentes chocolates.



MULTICUBETA
Ideal para procesos simultáneos de diferentes tipos de chocolate



FUNDIDOR Y MANTENEDOR de calor seco, ideal para el chocolate. Su termostato manual permite ajustar y mantener el producto a la temperatura deseada.



Meltinchoc
MT1100 - 1,5 L.
MT1101 - 3,6 L.
MT1102 - 6 L.

MINIMELTINCHOC

Práctico y de colorido vistoso.

Ideal para pequeñas cantidades



MiniMeltinchoc
MT1110 - 1,8 L.