

EIGENSCHAFTEN

- Geschwindigkeitsregelung für die Messer.
- Die Messer können einzeln ersetzt werden.
- Komplett aus Edelstahl (auch die Auffangschale).
- Einfache Bedienung.
- Die Schokolade muss vortemperiert werden, um schöne Schokoladenflocken zu erhalten.
 Dunkle Schokolade 25 bis 26 C°.
 Vollmilch- und weiße Schokolade 23C°.

CARACTERÍSTICAS

- Ajuste de la velocidad de las cuchillas.
- Cuchillas reemplazables por separado.
- Toda en acero inoxidable (incluso el depósito).
- Manejo sencillo.
- Hay que templar el chocolate para obtener virutas bonitas.
 Chocolate negro : 25° hasta 26°C.
 Chocolate con leche : 23°C

CARATTERISTICHE

- Regolazione della velocità delle lame.
- Lame sostituibili separatamente.
- Interamente in acciaio inox (contenitore incluso).
- Facile da usare.
- Il cioccolato deve essere temperato per ottenere delle belle scaglie di cioccolato.
 Cioccolato fondente : 25 a 26 °C.
 Cioccolato al latte e bianco : 23 °C



Zum Raspeln von Schokoladesplittern zwischen 0,1 und 3 mm.

Para virutas de chocolate entre 0,1 y 3 mm.

Per tagliare il cioccolato in scaglie da 0,1 a 3 mm.



Einfache Bedienung und manuell regelbar.

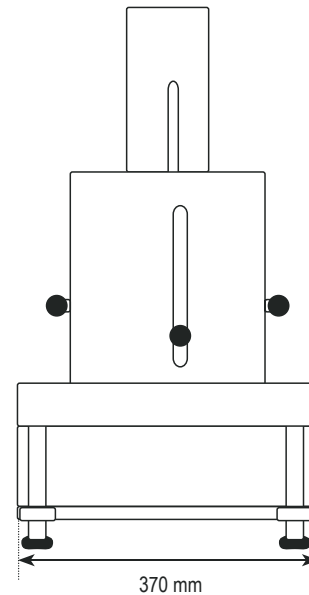
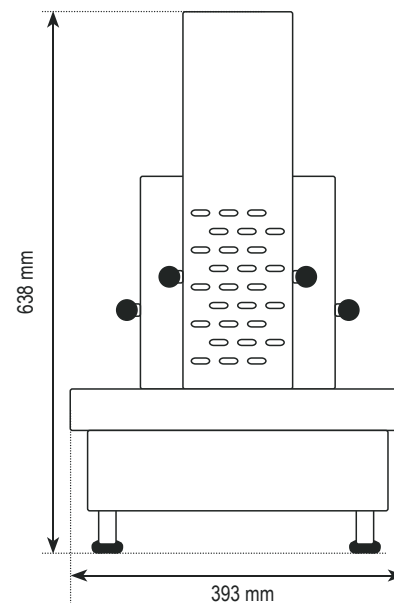
Fácil de manejar, ajuste manual.

Facile da montare e usare.

Hygienisch, leichte Reinigung und Wartung.

Higiénica, fácil de limpiar y mantener.

Igienico, facile da pulire e mantenere.

SEITENANSICHT | PERFIL | VISTA LATERALE

VORDERANSICHT | ALZADO | VISTA FRONTALE

MODEL
QM-210

FÜR 2 BLÖCKE | PARA 2 BLOQUES DE CHOCOLATE | PER DUE BLOCCHI DI CIOCCOLATO

Breite - ancho - larghezza

Tiefe - fondo - profondità

Höhe - altura - altezza

17-40 mm

145-210 mm

40-330 mm

MOTORLEISTUNG | POTENCIA MOTOR | POTENZA MOTRICE

90 W

NETTOGEWICHT MASCHINE | PESO NETO MÁQUINA | PESO NETTO MACCHINA

30 kg

SPANNUNG | VOLTAJE | VOLTAGGIO

230V 1Ph 50Hz