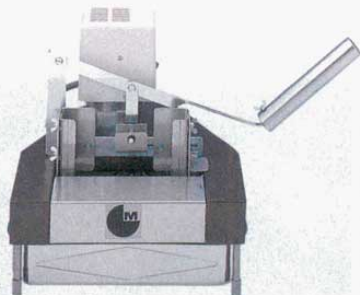


Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1666

●お手数ですが、ご注文の際には（商品コード）内のアけたの数字をご記入下さい。



① チョコレート削り機 オートマチック

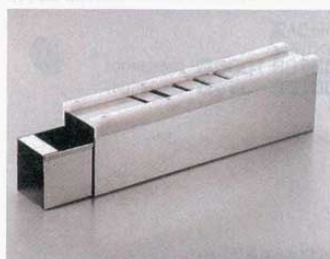
50Hz (6681500)
60Hz (6681600)
外寸：350×360×H320mm
電源：100V 105W
チョコレート有効寸法：長さ 183～217mm
奥行 25～ 50mm

ハンドル長さ：480mm
重量：約9kg
材質：本体/アルミ鋳物・ベース ステンレス
均一なフレークチョコができます。
2kg板チョコ45分で削ります。
●効率のよいダブル削り機能
●いろいろなチョコレートブロックに使用できるよう調整装置がついています。(183～217mm)
●作業はレバー操作ですから、大変衛生的です。



② チョコレート削り機 手動式 (6681700)

外寸：350×360×H320mm
重量：4kg
材質：スチール及びステン
チョコレート有効寸法：長さ 183～217mm
奥行 25～ 50mm



③ チョコレート削り器 手動式 (カンナ型) (6430500)

430×90×H130mm 材質：ステンレス製
削り幅：55 5枚の角度がちがう刃により薄い
スライス状のフレークチョコができます。



④ トリュフスライサー N7006 18-8 LT

178×70×H22mm (3618700)
削り幅：58



⑤ トリュフスライサー N7008 18-10 LT

185×82mm
切れ味抜群の波刃
0～4mmの厚さ調節
※きのご専用スライサーです。



⑦ チョコレート乾式溶解器 740898 マトファー

(4676500)
定格電圧：単相100V
消費電力：300W
容量：10kg (チョコレートの重量)
温度調節：サーモスタット25℃～60℃
外形寸法：300×450×H230mm

⑧ チョコウォーマー ES-2W 電気式 18-8 エイシン (2685100)

定格電圧：単相100V
消費電力：750W
重量：5kg
容量：1.2ℓ×2 (チョコレートの重量600g×2)
温度調節：10℃～80℃サーモ可変式
外形寸法：210×380×H160mm
コードの長さ：2m
※湯煎式です。



⑨ チョコレート溶解器 740899 マトファー (8547000)

定格電圧：100V
消費電力：200W
容量：3.4ℓ
温度調節：サーモスタット 25℃～90℃
外形寸法：200×260×H190mm
※蓋付です。



⑩ 象印マイコンチョコレートウォーマー TH-DT06 (XA) (4411200)

外形寸法：365×315×H385mm
本体重量：6.5kg
電源：単相100V
消費電力：250W
容量：6ℓ
電源コード：1.4m
●マイコン温度設定25℃～70℃ 1℃刻み。
●デリケートなチョコレートの風味色合いをそのままに保温できる乾式チョコレートウォーマー。
●正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」。
●設定した温度がひと目でわかる「デジタル温度表示」。
●開閉時の温度低下を抑える「半分開口ふた」。