

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



① 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×H230



② 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×H160
コードの長さ：2m
※湯煎式です。



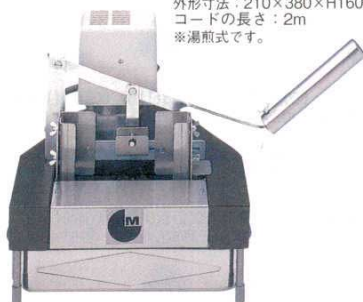
③ チョコレート溶解器
740899 マトファー 8547000

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×H190
※蓋付です。



④ 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×H385
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」。



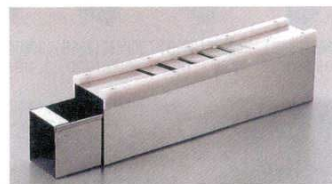
⑤ チョコレート削り機 オートマチック
GM500型

6681500
外寸：350×360×H320
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。
●効率的なダブル削り機能
●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。



⑥ チョコレート削り機
手動式 6681700

外寸：350×360×H320
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



⑦ チョコレート削り器
手動式 (カンナ型) 6430500

430×90×H130 材質：ステンレス製
削り幅：55mm
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。



⑧ ジェロールスライサー

7535000
外寸：φ200×H150
重量：700g
材質：合部(木製) / 軸・ハンドル部(ステンレス)
※花びらの様にスライスできます。



⑨ 木製スライサー

7534900
外寸：300×105×H100
重量：1.45kg
材質：木製
※長い方の足をテーブルの端に引っ掛ければスライスの時に本体がずれません。



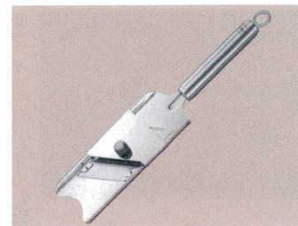
⑩ トリュフスライサー
N7006 18-8 LT

178×70×H22 3618700
削り幅：58mm



⑪ トリュフ (きのこ) スライサー
N7008 18-10 LT

185×82 8401700
●切れ味抜群の波刃
0～4mmの厚さ調節



⑫ グルメスライサー 12742
レスレー

全長：280 5127600
材質：18-10ステンレス
※トリュフ、チョコのスライスに...

