

# Chauffe Chocolat Triple DLCW3



Découvrez notre **Chauffe Chocolat Triple**, l'outil incontournable pour les professionnels de la cuisine. Avec une puissance de 240W et une température maximale de 85°C, vous pouvez fondre votre chocolat rapidement et facilement. Fabriqué en inox AISI 201 de qualité supérieure, cet appareil vous assure une longue durée de vie. Son thermostat intégré vous permet de contrôler la température avec précision. Ne manquez pas cette occasion de vous équiper avec notre Chauffe Chocolat Triple, d'une capacité de 0,8 L et aux dimensions compactes.

## Caractéristiques Produit :

|                      |                              |                               |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Température Minimum (°C) : 0 | Température Maximum (°C) : 85 |
| Longueur (mm) : 440  | Profondeur (mm) : 250        | Hauteur (mm) : 230            |
| Puissance (W) : 240  | Matière : Inox               | Thermostat : Oui              |
| Capacité ( L ) : 0,8 | Type d'Inox : Inox AISI 201  |                               |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 310 mm | Profondeur : 500 mm | Hauteur : 340 mm |
|------------------|---------------------|------------------|