



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Consulting, recettes et marketing

www.ebbo-foodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
CarapHot One et Two
MàJ le : 01/01/17

CARAPHOT ONE et TWO

La CarapHot est une cuve de fonte de chocolat conçue et étudiée pour fondre et maintenir en température le chocolat.

À l'intérieur de CarapHot est placée une Cuve extractible dans laquelle verser le chocolat, les sauces, les crèmes glacées, les crèmes utilisables pour des opérations comme la couverture de glaces sur bâtonnet, la sauce et la décoration autant de crèmes glacées artisanales que de glaces soft, frozen yogurt, etc..



	CarapHot One 09.CP1
	110/240 V
	0.5 Kw
	10 Kg
	31x31x30h cm
	7 Lt
	max 50°C



	CarapHot Two 09.CP2
	110/240 V
	1 Kw
	18 Kg
	31x57x30h cm
	7 Lt x 2
	max 50°C

