

Notre étuve à chocolat convient parfaitement à :

- Un producteur-artisan produisant à petite échelle
- Une entreprise en expansion disposant d'un espace de production restreint
- Un entrepreneur offrant une gamme diversifiée de produits

Notre étuve à chocolat est conçue spécifiquement pour vous. Hautement performante et facile d'entretien, elle saura combler vos attentes, si ce n'est les dépasser! Elle est pensée pour vous offrir une plus grande flexibilité grâce à un nettoyage facile et rapide.

Notre modèle convient parfaitement aux chocolateries de petite taille et aux ateliers. Grâce à sa conception modulable, il est possible de le combiner avec une enrobeuse, un tunnel de refroidissement ou tout autre produit de notre gamme. De plus, nous offrons des modèles de différentes capacités, vous permettant de choisir l'étuve qui convient à vos besoins.

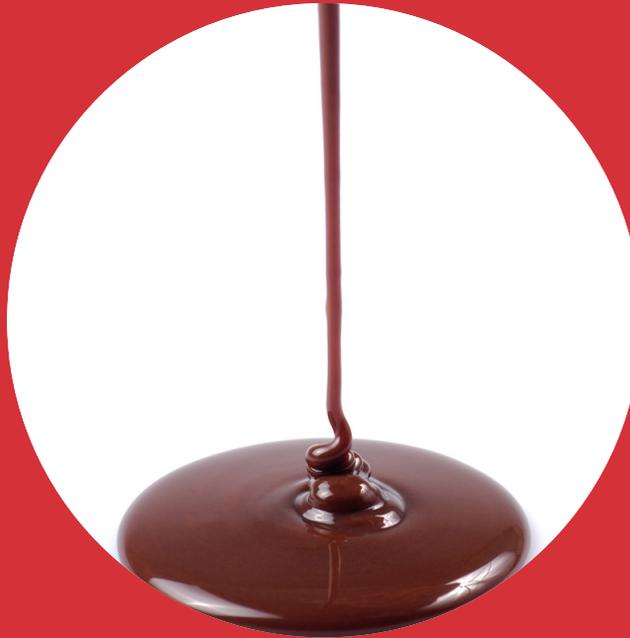


Étuve à chocolat



Avantages & Bénéfices de notre étuve à chocolat

- Maintien économique de la température de fonte désirée
- Combinaison parfaite avec notre mini-tempéreuse Air 2.0
- Sécurité assurée grâce au lecteur de température à sûreté intégrée
- Bacs amovibles (choix de 2 ou 6) pour faire fondre plusieurs types de chocolat simultanément
- Changement rapide et efficace du chocolat pour une flexibilité accrue
- Espace de rangement possible pour vos accessoires de décoration, tels qu'aéroglyphes ou pulvérisateurs à chocolat



Accessoires

Bacs supplémentaires



8904 boul. Industriel
Chambly, QC J3L 4X3 • Canada
www.perfectchoco.com
450.658.7936



ÉTAPE 1 MINI-TEMPÉREUSE À ROUE



MINI-TEMPÉREUSE À
ROUE AIR 2.0
POUR COMPTOIR

ÉTAPE 2 AJOUTEZ UNE TABLE VIBRANTE



TABLE VIBRANTE TV-1

ÉTAPE 3 AJOUTEZ UNE ÉTUVE À CHOCOLAT



ÉTUVE À CHOCOLAT HC-2

ÉTAPE 4 AJOUTEZ UNE MINI-ENROBEUSE



ENROBEUSE 6 PO ENRO-6

ÉTAPE 5 AJOUTEZ UN TUNNEL DE REFROIDISSEMENT



TUNNEL CT-6