



Video



Single

WI/1



Double

WI/2



WI/DP



encastré / *built-in*

" Dry Heat "



Smooth Runny Chocolate Made Easy !

| Ref. | Puissance Power | Dimensions hors tout Outside dimensions | Capacité Capacity | Poids Weight |
|---------|--------------------|--|----------------------|-----------------|
| WI / 1 | 170 W | 225 x 225 x 255 mm | 1 l | 2 kg |
| WI / 2 | 340 W | 225 x 310 x 255 mm | 2 x 1 l | 3 kg |
| WI / DP | 170 W | 225 x 175 x 220 mm | 1 l | 2 kg |
| BE 1/3 | - | 225 x 410 x 255 mm | 2l | 3 kg |



BE 1/3

Amovible / *Removable*



Système de froid régulé /
Regulated cold system

Bac eutectique /
Eutectic container

- **Chauffe-chocolat/sauce à sec pour réchauffer et liquidifier** chocolat, pâte à tartiner, miel, caramel ... en desserts, et aussi sauces, fromage fondu... pour le snacking salé.
 - Préchauffage à 75°C pendant 15 min. Maintien à température à 40°C.
 - Nappage hygiénique, économique et précis grâce à la bouteille pression et son bouchon 3 sorties.
- BE 1/3** : maintien du bac eutectique à vide 8h au congélateur puis conservation de toute pâte pendant 3h à l'air libre selon les normes d'hygiène et sanitaires.

Équipement : régulateur de température, résistance autour du bac inox, présentoir amovible. Livré avec bouteilles à pression (Ø 85mm, H : 250 mm).

- **Dry chocolate/sauce warmer to reheat and melt** chocolate, hazelnut topping, honey, caramel ... for desserts, and also sauces, cheese... for savoury snacking.
 - Preheating at 75°C during 15 min. Keep warm at 40°C.
 - Hygienic, economic and precise topping thanks to the squeeze bottle with 3 exits.
- BE 1/3: eutectic container in the freezer during 8 hours, then batter kept outdoors during 3h according to hygiene and sanitary standards.

Features: heat regulation, heating element around the round stainless steel container, removable display support. Supplied with 1 squeeze bottle (Ø 85mm, H: 250 mm).