

effector

Made in  
Switzerland

乾式チョコレート溶解器

# エフェクター



6 L



9 L

作業中に蒸気やお湯が混合する心配がない乾式タイプ。  
サーモスタットによる温度設定で温度ムラのない加熱。  
掃除がしやすいシンプルな構造で衛生的。

仕様	チョコ溶解器 6L	チョコ溶解器 9L
電力	単相 100V 200W	単相 100V 180W
寸法	直径 360mm 高さ 260mm	幅 300mm 奥行 370mm 高さ 230mm
電源コード	長さ 3m	長さ 3m (バットとカバーを含めた高さ 240mm)
ボール容量	6 リットル	9 リットル
重量	4.75 kg	7.0 kg
材質	本体/アルミ製 ボール/ステンレス製 ※スベアボール付き	本体/アルミ製 ボール/ステンレス製 ※スベアバット付き

日仏機械情報部 <http://nfkikai.blogspot.jp/> では製パン・製菓の為の最新情報をお届けします。

Matthias Urich

**N&F** 日仏商事株式会社  
nichifutsu SHOJI CO., LTD.

[www.nichifutsu.co.jp](http://www.nichifutsu.co.jp)

■本社 〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL(078)265-5963 FAX(078)265-5964  
■東京事業所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL(03)5778-2488 FAX(03)5778-2497

2019073000