

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 ※スペアボール付き	本体/アルミ製 ボール/ステンレス製 ※スペアバット付き

Matthias Urich

 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通 5丁目 2-7 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1丁目 20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 1丁目 4-4 8F TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西 1丁目 1-1 9F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004