

CARACTÉRISTIQUES

- Réglage de vitesse sur les lames.
- Les lames peuvent être remplacées séparément.
- Entièrement en inox (aussi la cuvette de réception).
- Facile d'utilisation.
- Le chocolat désiré doit être pré-temperé pour faire de belles copeaux en chocolat.
Fondant noir : 25 à 26 C°.
Chocolat au lait et blanc : 23C°.

FEATURES

- Speed regulation for the blades.
- The blades can be replaced separately.
- Fully in stainless steel (including the reception tray)
- Easy operation.
- The chocolate must be pre-tempered to make beautiful chocolate shavings.
Black chocolate: 25 to 26 C°.
Milk and white chocolate: 23C°.

EIGENSCHAPPEN

- Snelheidsregeling op de messen.
- De messen kunnen apart vervangen worden.
- Volledig in roestvrij staal (ook de opvangbak).
- Eenvoudige bediening.
- De chocolade moet voorgetemperd worden om mooie chocoladeschilfers te verkrijgen.
Pure chocolade: 25 tot 26 C°.
Melk en witte chocolade: 23C°.



**2 YEARS
WARRANTY**

Copeaux avec un épaisseur de 0,1 à 3 mm.

Shave chocolate chips with thickness range 0,1 to 3 mm.

Voor het afschrapen van chocola-
deschilfers tussen 0,1 en 3 mm.



Facile à régler et à utiliser.

Easy to set and operate.

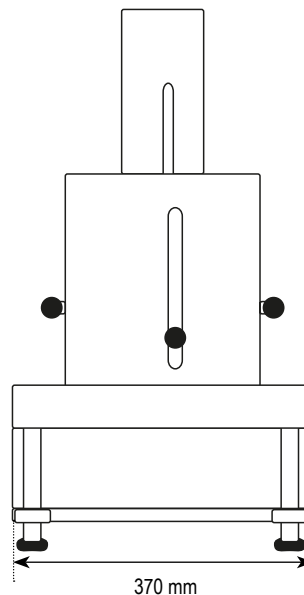
Gemakkelijk te bedienen en manueel
regelbaar.

Hygiénique, facile à nettoyer.

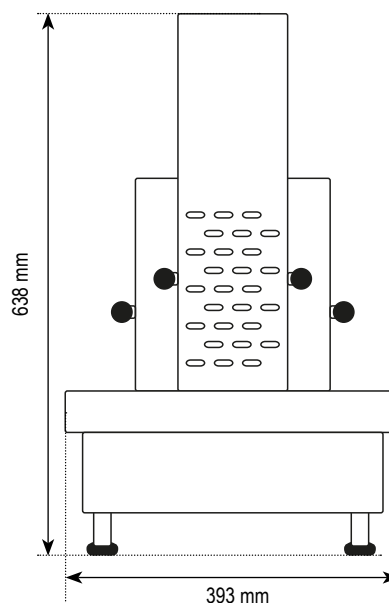
Sanitary, easy to clean and
keep it clean.

Hygiënisch, gemakkelijk
schoon te maken en te
onderhouden.

VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAAZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



MODEL

POUR 2 BLOCS DE CHOCOLAT ■ FOR 2 BLOCKS OF CHOCOLATE ■ VOOR 2 BLOKKEN CHOCOLADE

largeur - width - breedte

longueur - depth - diepte

hauteur - height - hoogte

17-40 mm

145-210 mm

40-330 mm

PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN

90 W

POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE

30 kg

VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING

230V 1Ph 50Hz

QM-210