



Conservateurs à chocolats
pour plaques 400x600 ou 600x800 mm

Conservateurs à chocolats

Une conservation dans une atmosphère régulée

Les conservateurs à chocolats sont destinés aux chocolatiers et artisans pâtisseries qui souhaitent conserver leur chocolats dans des conditions optimales. Stockés à l'abri de la lumière, des odeurs et dans une atmosphère régulée (température et hygrométrie), les chocolats conserveront toutes leurs qualités organoleptiques originelles.

QUALITÉ, ROBUSTESSE & PRÉCISION



Échelles et glissières inox réglables



Montants verticaux en profilés aluminium anodisé très résistant aux chocs



Sonde d'hygrométrie électronique



Poignée de porte chromée avec rail de protection externe en aluminium anodisé

- **Sonde d'hygrométrie électronique** offrant une gestion précise de l'humidité (45-70%)
- Réglage de la température de 10 à 18°C
- Échelles et glissières en inox réglables (pas de 15 mm, largeur 30mm)
- Protection extérieure en profilé aluminium
- Interface de commande simple d'utilisation
- Pieds de hauteur 150 mm pour nettoyage facile du dessous
- Joint de porte silicone facilement démontable et nettoyable
- Groupe frigorifique logé au R404A prévu pour fonctionner jusqu'à 38°C d'ambiance. Il est doté d'une fonction anti-court cycle lui conférant une durée de vie plus longue
- Ferrage à droite en standard. Ferrage gauche sur demande
- Panneaux extérieur en acier laqué blanc, intérieur inox. Isolation mousse polyuréthane à l'eau sans CFC, épaisseur 6 cm, densité 43kg/m³
- Accès aisé aux pièces d'usure simplifiant la maintenance
- Nettoyage facile

OPTIONS

- Inox extérieur
- Roulettes
- Glissières inox supplémentaire, largeur 30 mm
- Glissières inox plus larges, largeur 45 mm au lieu de 30 mm
- Bac extérieur de ré-évaporation des condensats
- Groupe frigorifique tropicalisé
- Plateau aluminium 400x600 mm
- Grille 400x600 ou 600x800 mm

“

G

âce à mon conservateur à chocolats Hengel, je peux stocker aussi bien mon chocolat brut que mes bonbons sans craindre que ceux-ci ne s'altèrent. Conservés dans les règles de l'art : à l'abri de la lumière, des odeurs et à une température et une hygrométrie régulée, mes chocolats gardent leurs qualités originelles.

”

**EN FONCTION DE VOS HABITUDES, CHOISISSEZ
UNE GRANDE PORTE OU 2 PORTILLONS (RÉGLAGE IDENTIQUE)
ET LA TAILLE DES GRILLES/PLAQUES : 400X600 OU 600X800 MM**



CONSERVATION PARFAITE DU CHOCOLAT



Une régulation ultra simple d'utilisation avec un afficheur complet

- Réglage des points de consigne de température et d'hygrométrie simple via le bouton «SET» et les flèches haut et bas
- Affichage permanent de la température et d'hygrométrie en cours grâce à un double afficheur
- 14 Icônes indiquent l'état en cours : marche compresseur, dégivrage, drainage, chauffage, humidification, dés-humidification, marche ventilateurs, etc ...
- Alarme en cas de température ou d'hygrométrie minimale ou maximale atteinte
- Alarme en cas de défaut de la sonde de température ou d'hygrométrie



Interface de commande pour la conservation du chocolat



hengel

ZA Les Berges du Rhins
42120 PARIGNY - FRANCE

Tél. +33(0) 4 77 23 40 00
Fax +33(0) 4 77 23 40 09

www.hengel.com



PEFC 10-31-3162

Cet imprimé est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.