## ❸ エフェクター 乾式 チョコレート溶解器 6ℓ

〈WYU-07〉N 9-1065-0301 ￥272,000

φ360×H260
電源：単相100V
消費電力：200W
容量：6ℓ
質量：5.75kg
電源コード：3m
付属品：スペアボール
- 作業中に蒸気や、お湯が混入する心配がありません。
- ムラのない一定加熱。
- 電力使用量が非常に少ない。
- オートマチック調節及び急速温度上昇装置付。

## ❹ エフェクター 乾式 チョコレート溶解器 9ℓ

〈WYU-08〉N 9-1065-0401 ￥272,000

300×370×H240
電源：単相100V
消費電力：180W
容量：9ℓ
質量：7kg
電源コード：3m
付属品：スペアバット
- 作業中に蒸気や、お湯が混入する心配がありません。
- ムラのない一定加熱。
- 電力使用量が非常に少ない。
- オートマチック調節及び急速温度上昇装置付。

⑤

⑥

## ❺ チョコレートファウンテン 4ウェイブ D20096

〈WHA-04〉E 9-1065-0501 ￥150,000

φ280×H580

## ❻ チョコレートファウンテン 6ウェイブ D20097

〈WHA-05〉E 9-1065-0601 ￥190,000

φ360×H830

■仕様

| 型　式 | D20096 | D20097 |
|---|---|---|
| 電　源 | 単相100V | 50/60Hz |
| 消費電力 | 210W | 300W |
| 温度調節 | 30℃～150℃ | |
| チョコレート容量 | 3kg | 6kg |
| 材　質 | 18-8ステンレス | |
| 質　量 | 5.5kg | 8.5kg |

※38～40%のカカオバターを含むチョコレートキューブをご使用ください。

## ❼ チョコレートファウンテンカバー

〈WHA-06〉E

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9-1065-0701 | 4ウェイブ D20096Z | 350×350×H400 | ￥27,000 |
| 9-1065-0702 | 6ウェイブ D20097Z | 420×420×H610 | ￥39,000 |

材質:本体/PVC
- 本体にネジで止めてご使用下さい。
- 本体にカバーをセットする事で衛生的です。

## ❽ 象印 マイコン チョコレートウォーマー TH-DT06

〈WTY-A7〉G 9-1065-0801 ￥132,000

365×315×H385
電源：単相100V
消費電力：250W
容量：6.0ℓ
質量：6.5kg
電源コード長さ：1.4m
- お湯を張る手間がいらない「乾式保温式」。
- 正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」。
- 設定した温度がひと目でわかる「デジタル温度表示」。
- 開閉時の温度低下を抑える「半分開口ふた」。

de Buyer

## ❾ デバイヤー 18-10 インダクション バンマリー 3437-16

〈WBV-22〉G 9-1065-0901 ￥16,000

| 内径 | 深さ | ℓ | g | 底径 |
|---|---|---|---|---|
| 150×130 | 1.75 | 982 | 146 | |

外寸法：φ173×237×H149
- 二重構造でハンドル部の所より、水を入れ湯煎に使用します。
- 目盛付（500mℓ・750mℓ・1ℓ・1.5ℓ）
- 水量計付で空焚きを防ぎます。

※IH専用となります。直火でのご使用はお避けください。

## ❿ マトファ 18-10 バンマリー

〈ABV-04〉

| | | 内径 | 深さ | ℓ | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9-1065-1001 | 702216 | 160×160 | | 3.2 | ￥16,000 |
| 9-1065-1002 | 702218 | 180×180 | | 4.6 | ￥20,400 |
| 9-1065-1003 | 702220 | 200×200 | | 6.2 | ￥21,000 |

- 湯せんのための鍋です。

抗菌

## ⓫ チョコヘラ（温度計付）白 DL-6312

〈WTY-D9〉E 9-1065-1101 ￥1,100

295×25×H8
温度範囲：0～100℃
ヘラ：ポリプロピレン　耐熱温度110℃
- チョコレートの湯せんに最適です。
- 温度計は取り外して洗えます。

## ⓬ マトファ プラ柄 ジャイアントパレット 22371

〈WPL-44〉9-1065-1201 ￥6,610

220×245