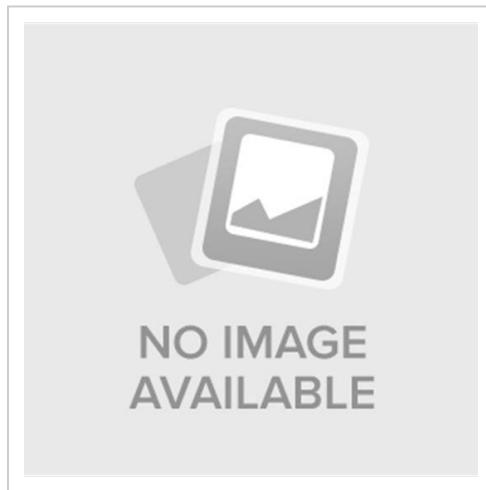


Datenblatt zu Negrella Express - Schokowärmer - Kuvertüre Temperiergerät

e-mk²

EINKAUFEN MIT KÖPFCHEN



Produktbeschreibung

Negrella - der wohl bekannteste Schokoladenwärmer auf dem europäischen Markt

Nutzung des Negrella Schokoladenwärmers

Der Negrella Schokoladenwärmer ist mit seinem runden, roten Gehäuse der wohl am häufigsten benutzte Schokoladenwärmer. Vorrangig von Softeisverkäufern und Eisdienlen benutzt, wird darin Überzugmasse für Softeis und Kugeleis, politisch unkorrekt und etwas altbacken "Eisneger" oder "Eismohr" genannt, erwärmt. Dabei wird das Softeis kopfüber in den Schokoladenüberzug gestülpt. Nach dem Herausziehen des Eis' in der Waffel wird der Schokoladenüberzug sofort fest und schützt das Softeis oder das italienische Kugeleis vor zu schnellem Erwärmen. Sehr häufig wird der Negrella Schokoladenwärmer auch von Crepes-Bäckern und anderen Bäckern im Funfood-bereich für das Erwärmen von Nougatcreme wie "Nutella" verwendet. Durch das sanfe und gleichmäßige Erwärmen der Kuvertüre oder Schokoladenüberzugmasse kann der Negrella Schokoladenwärmer praktisch überall eingesetzt werden.

Vorteile des Negrella Schokoladenwärmers

Besonders vorteilhaft am Negrella Schokoladenwärmer ist sicherlich die Größe. Bei nur 170mm Durchmesser passt der Negrella Schokoladenwärmer praktisch auf jeden Tresen oder in jede Küche. Die Handhabung des Negrella Schokoladenwärmers ist besonders praktisch, da der Schokowärmer über einen herausnehmbaren Edelstahlbehälter verfügt, der hygienisch einwandfrei zu nutzen ist.

Negrella - der preiswerte Schokoladenwärmer

Den Negrella Schokoladenwärmer können Sie bei EmK dauerhaft sehr preiswert erwerben. In der Regel ist der Negrella Schokoladenwärmer bei EmK ab Lager verfügbar.

Der Negrella Schokoladenwärmer - bei EmK nicht billig aber immer extrem preiswert!

Datenblatt zu Negrella Express - Schokowärmer - Kuvertüre Temperiergerät

Produkteigenschaften

Hersteller: EmK Gastrotechnik Import

Breite: 170 mm

Höhe: 200 mm

Zum Artikel: 0532