

- Geschwindigkeitsregelung für die Messer.
- Die Messer können einzeln ersetzt werden.
- Komplett aus Edelstahl (auch die Auffangschale).
- Einfache Bedienung.
- Die Schokolade muss temperiert werden, um schöne Schokoladenspäne zu erhalten.  
Dunkle Schokolade 25 bis 26 °C.  
Vollmilch- und weiße Schokolade 23°C.

- *Ajuste de la velocidad de las cuchillas.*
- *Cuchillas reemplazables por separado.*
- *Toda en acero inoxidable (incluso el depósito).*
- *Manejo sencillo.*
- *El chocolate debe templarse para obtener bonitas virutas de chocolate.*  
*Chocolate negro : 25° hasta 26°C.*  
*Chocolate con leche : 23°C*

- *Regolazione della velocità delle lame.*
- *Lame sostituibili separatamente.*
- *Interamente in acciaio inox (contenitore incluso).*
- *Facile da usare.*
- *Il cioccolato deve essere temperato per ottenere belle scaglie di cioccolato.*  
*Cioccolato fondente : 25 a 26 °C.*  
*Cioccolato al latte e bianco : 23 °C*



## Schokoladenspäne-Maschine Ralladora de chocolate Macchina per cioccolato a scaglie



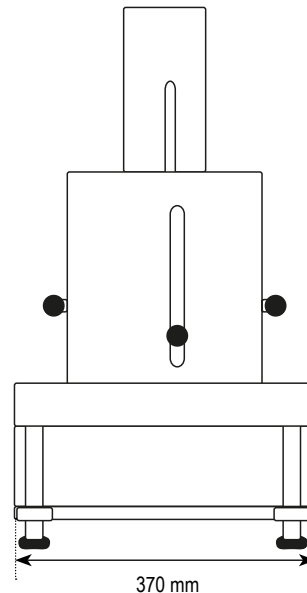
- Zum Raspeln von Schokoladesplittern zwischen 0,1 und 3 mm.
- Para virutas de chocolate entre 0,1 y 3 mm.
- Per tagliare il cioccolato in scaglie da 0,1 a 3 mm.



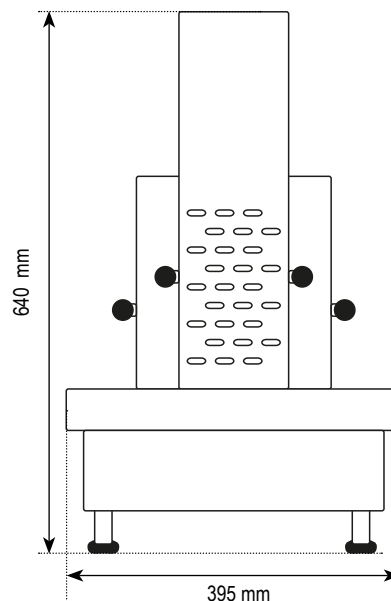
- Hygienisch, leichte Reinigung und Wartung.
- Higiénica, fácil de limpiar y mantener.
- Igienico, facile da pulire e mantenere.

- Einfache Bedienung und manuell regelbar.
- Fácil de manejar, ajuste manual.
- Facile da montare e usare.

## SEITENANSICHT | PERFIL | VISTA LATERALE



## VORDERANSICHT | ALZADO | VISTA FRONTALE



### MODEL

**QM-210**

FÜR 2 BLÖCKE | PARA 2 BLOQUES DE CHOCOLATE | PER DUE BLOCCHI DI CIOCCOLATO

Breite - ancho - larghezza

Tiefe - fondo - profondità

Höhe - altura - altezza

17-40 mm

145-210 mm

40-330 mm

MOTORLEISTUNG | POTENCIA MOTOR | POTENZA MOTRICE

90 W

NETTOGEWICHT MASCHINE | PESO NETO MÁQUINA | PESO NETTO MACCHINA

30 kg

SPANNUNG | VOLTAJE | VOLTAGGIO

230V 1Ph 50Hz