





DECOR-FREEZE

MADE
IN
ITALY


Piastra refrigerata fino a -25°C
Plate cooled up to -25°C
Placa refrigerada hasta -25°C
Plaque réfrigérée jusqu'à -25°C
Kühlplatte bis zu -25°C

 **DECOR-FREEZE** è la macchina ideale per creare decorazioni con il cioccolato, grazie alla piastra refrigerata. È sufficiente mettere del cioccolato sulla piastra e grazie alla bassa temperatura creata da Decor-Freeze, il prodotto sarà facilmente lavorabile e malleabile. Creare decorazioni col cioccolato diventerà semplice e veloce, consentendo di dare un tocco di classe in più ad ogni torta e dessert. Decor-Freeze ha moltissime applicazioni sia nel campo della pasticceria che della ristorazione, permettendo di offrire desserts sempre innovativi alla propria clientela.


- Piastra in marmo, che grazie alle sue proprietà termoconduttive, la rendono maggiormente idonea alla lavorazione del cioccolato rispetto ad una piastra in acciaio.
- Dimensioni ridotte, ideali per ogni laboratorio.
- Termostato digitale per una regolazione accurata della temperatura.
- Temperatura impostabile fino a -25°C.

 **DECOR-FREEZE**, thanks to the refrigerated plate, is the ideal machine to create decorations with chocolate. Just put the chocolate on the plate and due to the low temperature created by the machine, the product will be easily malleable and processable. Create decorations with chocolate will become easier and faster, allowing you to give and add a touch of class to each cake and dessert. Decor-Freeze has many applications in both the fields of pastry and catering, allowing you to offer your customers more and more innovative decorations.


- Thanks to the heat-conducting properties of the marble plate, it is more suitable to work chocolate than a steel plate.
- Compact in size; suits any workplace.
- Digital thermostat to accurately adjust temperature.
- Temperature can be set up to -25°C.

 **DECOR-FREEZE** es la máquina ideal para crear decoraciones con chocolate gracias a su placa refrigerada. Basta poner el chocolate templado encima de la placa y, gracias a la baja temperatura producida por la máquina, el producto será fácilmente manejable y maleable. Crear decoraciones con chocolate será simple y rápido y brindará un toque de clase extra a tartas y postres. Decor-Freeze cuenta con muchas aplicaciones tanto en el ámbito de la pastelería como en el de la restauración y permite ofrecer a los propios clientes postres siempre innovadores.

- Placa de mármol, que gracias a sus propiedades termo conductoras, la hacen particularmente idónea para la elaboración del chocolate con respecto a una placa de acero.
- Dimensiones reducidas, ideales para cualquier laboratorio.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.
- Temperatura configurable hasta -25° C.







 **DECOR-FREEZE** est la machine idéale pour créer des décorations avec du chocolat, grâce à la plaque réfrigérée. Il suffit de mettre du chocolat sur la plaque qui, grâce à la faible température créée par la machine, rendra le produit facilement manufacturable et malléable. Créer des décorations avec du chocolat deviendra simple et rapide, permettant de donner une touche de classe en plus aux gâteaux et desserts. Decor-Freeze possède de nombreuses applications dans le domaine de la pâtisserie mais aussi de la restauration et permet d'offrir des desserts toujours innovants à votre clientèle.

- Plaque en marbre, qui, grâce à ses propriétés thermo-conductrices, la rendent plus adaptée au travail du chocolat par rapport à une plaque en acier.
- Dimensions réduites, idéales pour tout laboratoire.
- Thermostat numérique pour une régulation précise de la température.
- Température réglable jusqu'à -25°C.

 **DECOR-FREEZE** ist dank der Kühlplatte, die bis auf -25°C abkühlt, die ideale Maschine für Schokoladenverzierungen. Die temperierte Schokolade wird auf die Platte gelegt und dank der niedrigen Temperatur kann das Produkt mühelos verarbeitet und geformt werden. Einfaches und schnelles Verzieren mit Schokolade, um Torten und Desserts einen Hauch Eleganz zu verleihen. Decor-Freeze kann sowohl im Konditorei-, als auch im Gaststättengewerbe eingesetzt werden, um den Gästen innovative Dessert-Kreationen anbieten zu können.

- Marmorplatte, die dank ihrer wärmeleitenden Eigenschaften besser als eine Stahlplatte für die Verarbeitung der Schokolade geeignet ist.
- Kleine Maße, ideal für jeden Arbeitsraum.
- Digital-Thermostat für eine genaue Regulierung der Temperatur.
- Bis -25°C einstellbare Temperatur.



	Decor-Freeze 16.DECOR
	220/240 V
	0.48 Kw
	27 Kg
	48x46x38h cm
	0°/-25°C