

hengel 

30

YEARS

OF INNOVATION

Communiqué de presse  
*Conservateur à chocolats*



# Conservateur à chocolats Hengel

## Pour conserver vos chocolats dans les règles de l'art

*Hengel poursuit ses développements et propose cette année un conservateur à chocolats dédié aux chocolatiers et pâtisseries qui souhaitent conserver leurs 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 originelles.*

L'équipe de Recherche et Développement d'Hengel a travaillé à l'élaboration d'une nouvelle gamme de conservateurs positifs spécialement dédiés à la conservation du chocolat. Les chocolatiers et les pâtisseries ont le choix entre 2 versions en fonction de leurs habitudes : celle avec une grande porte ou celle avec 2 portillons. Ces 2 versions sont disponibles pour des grilles / plaques 400x600 mm ou 600x800 mm.

Associant qualité, robustesse et précision, les armoires de conservation de chocolats, sont conçues pour assurer un confort maximal à l'utilisateur. Les glissières en inox sont réglables tous les 15 mm pour adapter la hauteur des plaques en fonction de la hauteur des boîtes de chocolat. La sonde d'hygrométrie est électronique pour offrir une gestion précise de l'humidité.

Les armoires sont pilotées par une interface de commande ultra simple d'utilisation dotée d'un afficheur complet qui indique en permanence la température, l'hygrométrie et l'état en cours.

Pour simplifier au maximum les opérations de maintenance et de nettoyage, les armoires sont équipées d'un joint de porte magnétique facilement démontable, de pieds de 15 cm de haut et d'un accès aisé aux pièces d'usures.

Plus de détails sur <https://www.hengel.com>

Visuels disponibles sur demande.

