

# SOME LIKE IT HOT

THE FINEST SWISS  HOT CHOCOLATE SOLUTION



## ToppTherm

**Das perfekte  
Arbeitsgerät zum  
Aufwärmen und zum  
Warmhalten**

ToppTherm eignet sich bestens um Schokolade, Nougat oder Saucen – in Restaurants, Creperien oder Küchen – zu erwärmen oder über längere Zeit warm zu halten.

ToppTherm ist die ideale Hilfe bei der Herstellung verschiedenster Desserts wie Coupes, Biscuits, und vielen anderen Süßigkeiten mehr.

  
Systemtechnik AG

Färchstrasse 8  
Ch-4629 Fulenbach  
Switzerland  
+41 62 398 15 28  
[www.zeltnersystem.ch](http://www.zeltnersystem.ch)  
[m.zeltner@zeltnersystem.ch](mailto:m.zeltner@zeltnersystem.ch)

# **ToppTherm**<sup>®</sup>

THE FINEST SWISS  **HOT CHOCOLATE SOLUTION**

Das perfekte Gerät zum Aufwärmen und zum Warmhalten.

### Saubere Funktion – Edles Design

ToppTherm mit anmutendem funktionellen Design aus Edelstahl, Rückwand aus farbig lackiertem Edelstahl. Gehäuse aus einem Teil. Die Front und der Wärmebereich enthalten keine Übergänge und Kanten wo sich Bakterienherde heimlich ablagern könnten. Optimalster Arbeitsablauf und reinigungsfreundlich.

### Ergonomische Bedienung

Mit einem Leuchttaster wird das Gerät einfach bedient. Ein/ Aus – Schalter, mit 2 – 5 Klicks kann eine Temperatureauswahl von 35°C bis 55°C gewählt werden. Jede Temperaturstufe wird mit einer Farbe angezeigt. Um die Zieltemperatur zu wählen muss der Taster kurz betätigt werden.

### Technischen Daten

Durchmesser der Saucenflasche bis 80 mm  
Breite: 150 mm  
Tiefe: 151 mm  
Höhe: 144 mm  
Leistung: 230 Volt, 90 Watt

Durchmesser für Flaschen: 80 mm  
Leistung: 230 Volt  
Spannung: 90 Watt



  
Systemtechnik AG

Färchstrasse 8  
Ch-4629 Fuluibach  
Switzerland  
+41 62 398 15 28  
[www.zeltner-system.ch](http://www.zeltner-system.ch)  
[m.zeltner@zeltner-system.ch](mailto:m.zeltner@zeltner-system.ch)

# SOME LIKE IT HOT

THE FINEST SWISS  HOT CHOCOLATE SOLUTION



## ToppTherm

**das perfekte  
Arbeitsgerät zum  
Aufwärmen und zum  
Warmhalten**

ToppTherm eignet sich bestens um Schokolade, Nougat oder Saucen – in Restaurants, Creperien oder Küchen – zu erwärmen oder über längere Zeit warm zu halten.

ToppTherm ist die ideale Hilfe bei der Herstellung verschiedenster Desserts wie Coupes, Biscuits, und vielen anderen Süßigkeiten mehr.

  
Systemtechnik AG

Färchstrasse 8  
Ch-4629 Fulenbach  
Switzerland  
+41 62 398 15 28  
[www.zeltnersystem.ch](http://www.zeltnersystem.ch)  
[m.zeltner@zeltnersystem.ch](mailto:m.zeltner@zeltnersystem.ch)

# **ToppTherm**<sup>®</sup>

THE FINEST SWISS  **HOT CHOCOLATE SOLUTION**



**Das perfekte Gerät zum Aufwärmen und zum Warmhalten.**

### **Saubere Funktion – Edles Design**

ToppTherm mit anmutendem funktionellen Design aus Edelstahl, Rückwand aus farbig lackiertem Edelstahl. Gehäuse aus einem Teil. Die Front und der Wärmebereich enthalten keine Übergänge und Kanten wo sich Bakterienherde heimlich ablagern könnten. Optimalster Arbeitsablauf und reinigungsfreundlich.

### **Ergonomische Bedienung**

Mit einem Leuchttaster wird das Gerät einfach bedient. Ein/ Aus – Schalter, mit 2 – 5 Klicks kann eine Temperatureauswahl von 35°C bis 55°C gewählt werden. Jede Temperaturstufe wird mit einer Farbe angezeigt. Um die Zieltemperatur zu wählen muss der Taster kurz betätigt werden.

### **Technischen Daten**

Durchmesser der Saucenflasche bis 80 mm  
Breite: 150 mm  
Tiefe: 151 mm  
Höhe: 144 mm  
Leistung: 230 Volt, 90 Watt

Durchmesser für Flaschen: 80 mm  
Leistung: 230 Volt  
Spannung: 90 Watt



**Zeltner**  
Systemtechnik AG

Färchstrasse 8  
Ch-4629 Fülenbach  
Switzerland  
+41 62 398 15 28  
[www.zeltner.system.ch](http://www.zeltner.system.ch)  
[m.zeltner@zeltner.system.ch](mailto:m.zeltner@zeltner.system.ch)

# SOME LIKE IT HOT

# **ToppTherm**<sup>®</sup>

THE FINEST SWISS  HOT CHOCOLATE SOLUTION



**Das perfekte  
Arbeitsgerät zum  
Aufwärmen und zum  
Warmhalten.**

ToppTherm eignet sich bestens um Schokolade, Nougat oder Saucen – in Restaurants, Creperien oder Küchen – zu erwärmen oder über längere Zeit warm zu halten.

ToppTherm ist die ideale Hilfe bei der Herstellung verschiedenster Desserts wie Coupes, Biscuits, und vielen anderen Süßigkeiten mehr.

  
Systemtechnik AG

Färchstrasse 8  
Ch-4629 Fulenbach  
Switzerland  
+41 62 398 15 28  
[www.zeltnersystem.ch](http://www.zeltnersystem.ch)  
[m.zeltner@zeltnersystem.ch](mailto:m.zeltner@zeltnersystem.ch)