



## Sciogli cioccolato a secco 2 x 1,5 lt h885\_38

Scioglitori per cioccolato a secco analogico con 2 vasche inox da 1,5L. Dimensioni: 42 x 26 x H 13,5 cm.

Lo **sciogli cioccolato analogico a secco con codice H885\_38** è una soluzione compatta e altamente funzionale, progettata per rispondere alle esigenze di **pasticcerie, cioccolaterie artigianali, gelaterie e laboratori dolciari** che necessitano di una lavorazione del cioccolato precisa, igienica e sicura. Questo modello da banco si distingue per **dimensioni contenute, praticità d'uso e prestazioni professionali**, perfetto anche per piccoli spazi di lavoro.

Dotato di **due vasche da 1,5 litri ciascuna**, rimovibili e realizzate in **acciaio inox**, permette di sciogliere contemporaneamente diverse tipologie di cioccolato o altri ingredienti compatibili come burro di cacao o creme. Il sistema di riscaldamento **a secco** elimina completamente l'uso dell'acqua, evitando rischi di contaminazione e semplificando la manutenzione.

La **struttura esterna e i coperchi** sono in plastica resistente, mentre il **termostato manuale** integrato consente il controllo costante della temperatura, mantenendo il cioccolato nelle condizioni ideali per l'utilizzo in laboratorio. È alimentato a **230 V**, con un consumo energetico ridotto (0,43 A), adatto per uso continuo in ambito **professionale**.

Facile da pulire, sicuro da usare e progettato per durare nel tempo, questo sciogli cioccolato è lo strumento ideale per professionisti che cercano **efficienza operativa e qualità costante** nei processi di lavorazione.

Scegli subito lo **sciogli cioccolato professionale a doppia vasca H885\_38**: acquista online o richiedi un preventivo personalizzato per forniture multiple!

### Caratteristiche tecniche:

- **Tipologia:** Scioglitori di cioccolato analogico a secco
- **Capacità totale:** 3 litri (2 vasche da 1,5 litri)
- **Materiale vasche:** Acciaio inox rimovibile
- **Materiale scocca e coperchio:** Plastica resistente
- **Dimensioni articolo:** 42 x 26 x H 13,5 cm
- **Dimensioni singola vasca:** 14 x 15,5 x H 10 cm
- **Alimentazione:** 230 V / 50-60 Hz
- **Assorbimento:** 0,43 A
- **Controllo temperatura:** Manuale tramite termostato
- **Sistema di riscaldamento:** A secco (senza acqua)
- **Utilizzo:** Da banco – interno – uso professionale

### Benefici per l'utente:

- **Doppia:** vasca per lavorazioni simultanee.
- **Sistema:** a secco che elimina il rischio di contaminazione da acqua.
- **Termostato:** manuale per controllo preciso della temperatura.
- **Vasche:** in acciaio inox rimovibili per una pulizia facile e veloce.
- **Design:** compatto ideale anche per piccoli laboratori.

### FAQ:



1. **Quali ingredienti posso sciogliere con questo dispositivo?**

È ideale per cioccolato, compatibile con il riscaldamento a secco.

2. **Serve aggiungere acqua per il funzionamento?**

No, il funzionamento è completamente a secco, più sicuro e igienico rispetto ai sistemi a bagnomaria.

3. **È facile da pulire?**

Sì, le vasche in acciaio inox sono rimovibili e lavabili separatamente. La scocca si pulisce con un panno umido.

4. **È adatto per un utilizzo continuo durante la giornata?**

Sì, grazie alla sua alimentazione stabile e al controllo analogico della temperatura è adatto all'uso professionale prolungato.

5. **Quali sono le sue dimensioni?**

Le sue dimensioni sono 42 x 26 H 13,5 cm.

**Mini guida all'acquisto:**

Se stai cercando uno scioglitore per uso professionale, valuta prima di tutto **la capacità delle vasche**: per piccole e medie produzioni è sufficiente un modello da 1,5L per vasca, mentre per volumi più grandi potrebbero servire capacità superiori.

Il **sistema di riscaldamento a secco**, come in questo modello, è preferibile per igiene e semplicità.

Verifica che il controllo temperatura sia facile da usare e preciso: un **termostato manuale** è perfetto per chi desidera praticità e rapidità d'intervento.

Infine, scegli materiali resistenti come **acciaio inox** per le vasche, che garantiscono durabilità, pulizia rapida e sicurezza alimentare.

*Scioglitore cioccolato professionale, sciogli cioccolato a secco doppia vasca, attrezzatura pasticceria cioccolato, sciogli cioccolato inox 1,5 litri, macchina per sciogliere cioccolato laboratorio, scioglitore termostato analogico, strumento professionale per cioccolaterie.*

*\*Immagine puramente indicativa.*

## INFORMAZIONI

- Capacità 3 l