



Sciogli cioccolato analogico da 6 litri h885_34

Scioglitori per cioccolata a secco con vasca inox 6 L e termostato manuale. Dimensioni: 33 x 40 x H 13,5 cm.

Lo scioglitori cioccolato analogico H885_34 da 6 litri è uno strumento indispensabile per pasticceri, cioccolatieri e professionisti del settore horeca che cercano un dispositivo semplice, preciso e compatto per la fusione del cioccolato. Ideale per laboratori artigianali, ristoranti e hotel, questo modello unisce praticità e funzionalità, garantendo risultati professionali anche senza l'uso di controlli digitali.

La struttura è realizzata in plastica termoresistente con finitura colore champagne, resistente al calore e all'usura tipica degli ambienti di lavoro intensivi. Il cuore operativo è una vasca in acciaio inox da 6 litri, completamente estraibile, che permette una facile pulizia e una gestione igienica della materia prima. Il coperchio in plastica aiuta a mantenere costante la temperatura interna durante l'uso.

Lo scioglitori a secco analogico funziona con un termostato manuale, che consente all'operatore di impostare e mantenere in modo semplice la temperatura ottimale per il cioccolato, adattandosi perfettamente alle diverse esigenze di lavorazione.

Con dimensioni contenute (33 x 40 x h13,5 cm), il modello H885_34 è perfetto per l'installazione su banchi da lavoro in spazi limitati, senza compromettere la capacità di fusione. È la soluzione ideale per chi desidera affidabilità, versatilità e semplicità d'uso in un unico prodotto.

Massimizza la tua produttività senza complicazioni. Ordina ora lo scioglitori H885_34 o richiedi un preventivo per ordini multipli.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 6 litri
- Dimensioni vasca: 26,5 x 32 x H 10 cm
- Dimensioni totali: 33 x 40 x H 13,5 cm

- Controllo: manuale semplice e preciso per ogni tipo di cioccolato.
- asca: inox rimovibile per una pulizia rapida e igienica.
- Design: compatto adatto a piccoli laboratori e spazi ridotti.
- Costruzione: resistente al calore e all'uso professionale continuo.
- Ottimo: rapporto qualità/prezzo per produzioni artigianali.

Uno scioglitore analogico come il modello H885_34 rappresenta la scelta perfetta per chi cerca una soluzione essenziale ma efficace per la lavorazione del cioccolato.

La presenza della vasca in acciaio inox estraibile garantisce facilità di pulizia e igiene, elementi indispensabili in ambienti professionali.

È la scelta ideale per pasticceri, artigiani e chef che cercano un prodotto funzionale, duraturo e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Scioglitore cioccolato analogico 6 litri, sciogli cioccolato con termostato manuale, scioglitore professionale da banco, scioglitore cioccolato a secco inox, scioglitore horeca compatto, scioglitore pasticceria analogico, macchina sciogli cioccolato 6L.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Sciogli cioccolato analogico da 6 litri h885_34

Sciogli cioccolato analogico
da 6 litri
h885_34

Capacità: 6 l

