



Sciogli cioccolato capacità 3 x 1,5 cm h885_39

Scioglitori a secco analogico per cioccolato 3 vasche inox da 1,5 L. Dimensioni: 61 x 26 x H 13,5 cm.

Lo **sciogli cioccolato analogico a secco con codice H885_39** è una soluzione professionale progettata per rispondere alle esigenze quotidiane di **pasticcerie artigianali, cioccolaterie, gelaterie** e laboratori dolciari. Grazie alla sua **struttura compatta da banco**, offre una gestione ottimale dello spazio senza rinunciare a funzionalità e prestazioni.

È dotato di **tre vasche indipendenti** da 1,5 litri ciascuna, realizzate in **acciaio inox** e completamente **rimovibili**, per agevolare la pulizia e permettere la lavorazione simultanea di diverse tipologie di cioccolato. Questo consente ai professionisti di ottimizzare i tempi di produzione e migliorare l'efficienza, mantenendo il prodotto alla temperatura ideale in ogni fase del lavoro.

Lo **sciogli cioccolato H885_39** funziona con un **sistema di riscaldamento a secco**, che non richiede acqua e riduce al minimo il rischio di contaminazioni. Il **termostato analogico** permette una regolazione semplice e precisa della temperatura, mantenendo il cioccolato fluido e pronto all'uso in qualsiasi momento.

La **scocca esterna in plastica resistente** e i **coperchi in plastica** garantiscono una buona durabilità del prodotto e ne facilitano la movimentazione, rendendolo adatto anche a laboratori di piccole dimensioni. Alimentato a **230V**, con un **assorbimento di 0,65 A**, offre un **basso consumo energetico**, ideale per un utilizzo continuativo durante tutta la giornata lavorativa.

Acquista ora lo **sciogli cioccolato H885_39** con tripla vasca e migliora la produttività del tuo laboratorio! Per grandi quantitativi, richiedi un preventivo personalizzato.

Caratteristiche tecniche:

- **Tipologia:** Scioglitori di cioccolato analogico a secco
- **Capacità totale:** 4,5 litri (3 vasche da 1,5 L)
- **Materiale vasche:** Acciaio inox, rimovibili
- **Materiale scocca e coperchio:** Plastica resistente
- **Sistema di riscaldamento:** A secco (senza acqua)
- **Controllo temperatura:** Manuale tramite termostato analogico
- **Alimentazione:** 230 V – 50/60 Hz
- **Assorbimento:** 0,65 A
- **Dimensioni articolo:** 61 x 26 x H 13,5 cm
- **Dimensioni singola vasca:** 14 x 15,5 x H 10 cm
- **Utilizzo:** Da banco – interno – professionale

Benefici per l'utente:

- **Tre vasche:** indipendenti per lavorare più varietà di cioccolato contemporaneamente.
- **Controllo:** della temperatura facile e preciso grazie al termostato analogico.
- **Sistema:** a secco per maggiore igiene e sicurezza alimentare.
- **Vasche:** in acciaio inox estraibili per una pulizia pratica e veloce.
- **Struttura:** compatta ideale per laboratori con spazio limitato.

FAQ:

1. **Posso usare lo scioglitore anche per altri ingredienti oltre al cioccolato?**

Il prodotto è indicato per sciogliere cioccolato.

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

No, il dispositivo funziona a secco, quindi non necessita di acqua, migliorando sicurezza e igiene.

3. **Le vasche sono lavabili in lavastoviglie?**

Sì, le vasche in acciaio inox sono rimovibili e possono essere lavate in lavastoviglie o a mano.

4. **È adatto all'uso intensivo durante tutto il giorno?**

Sì, grazie al basso consumo energetico e alla stabilità della temperatura, è pensato per un uso continuo professionale.

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

Le sue dimensioni sono 61 x 26 x H 13,5 cm.

Mini guida all'acquisto:

Se operi nel settore dolciario e vuoi lavorare il cioccolato in modo professionale, è fondamentale scegliere uno scioglitore che combini **funzionalità, igiene e controllo della temperatura**.

I modelli a **vasche multiple** come questo permettono di gestire contemporaneamente diversi tipi di cioccolato (fondente, al latte, bianco), riducendo i tempi di produzione.

Il **sistema a secco** è la scelta migliore per garantire la sicurezza alimentare, evitando l'uso di acqua e prevenendo contaminazioni.

Le **vasche estraibili in acciaio inox** facilitano la pulizia e migliorano la durata dell'apparecchio.

Optare per un **controllo manuale della temperatura** ti consente di adattarti rapidamente alle esigenze della produzione artigianale.

Assicurati infine che il prodotto sia **certificato CE**, per lavorare in piena conformità con le normative sanitarie.

Scioglitore cioccolato professionale, scioglitore tripla vasca a secco, macchina per sciogliere cioccolato 4,5 litri, sciogli cioccolato inox da banco, sciogli cioccolato Meltinchoc H885_39, attrezzatura per pasticceria professionale.

**Immagine puramente indicativa.*

INFORMAZIONI

- Capacità 4,5 l