



Scioglitore cioccolato da 3,6 lt h885_33

Scioglitore per cioccolato monovasca compatto con termostato manuale. Dimensioni: 24 x 40 x H 13,5 cm.

Lo scioglitore di cioccolato analogico H885_33 da 3,6 litri è un alleato essenziale per laboratori dolciari e strutture horeca che desiderano gestire con precisione e semplicità il processo di fusione del cioccolato. Compatto, funzionale e progettato per un utilizzo da banco, questo modello è perfetto per pasticcerie, ristoranti e hotel che lavorano quantità contenute ma richiedono la massima affidabilità.

La struttura è realizzata in plastica termoresistente, ideale per ambienti caldi e umidi, mentre la vasca in acciaio inox da 3,6 litri è completamente rimovibile, facilitando la pulizia e la gestione del prodotto. Il coperchio, anch'esso in plastica, consente di mantenere costante la temperatura all'interno del contenitore.

Il funzionamento è analogico, con termostato manuale integrato che permette di regolare la temperatura in modo semplice e intuitivo, garantendo il mantenimento ottimale della massa di cioccolato pronta per la lavorazione.

Compatto nelle dimensioni (24 x 40 x h13,5 cm), lo scioglitore H885_33 è ideale per spazi ridotti, senza rinunciare alla qualità di fusione. Preciso, solido e facile da usare, rappresenta una soluzione economica e professionale per le attività artigianali che cercano efficienza e affidabilità.

Scegli semplicità e precisione con lo scioglitore H885_33. Ordina ora per il tuo laboratorio o chiedi un preventivo personalizzato per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 3,6 litri
- Dimensioni vasca: 18 x 32,5 x H 10 cm
- Dimensioni totali: 24 x 40 x H 13,5 cm

Struttura esterna: Plastica termoresistente
Vasca e coperchio: In acciaio inox (vasca estraibile), coperchio in plastica
Controllo temperatura: Termostato manuale analogico
Funzionamento: A secco
Alimentazione: 230V – 0.22A – 50/60Hz
Benefici per l'utente:
Regolazione: manuale semplice e intuitiva.
Vasca: estraibile per pulizia veloce e igienica.
Ingombro: ridotto, ideale per banchi da lavoro piccoli.
Design: robusto e resistente al calore.
Ottimo: rapporto qualità-prezzo per laboratori artigianali.

Mini guida all'acquisto:
FAQ:

Per le realtà professionali che lavorano con piccole quantità di cioccolato o hanno bisogno di un dispositivo semplice da usare e facile da gestire, lo scioglitore analogico rappresenta la scelta ideale.

Il modello H885_33 è perfetto per chi desidera controllare manualmente la temperatura e avere il massimo della semplicità operativa, senza rinunciare alla qualità del risultato.

Con una vasca inox rimovibile, la pulizia è rapida, mentre il formato compatto lo rende ideale anche per i laboratori con spazi ridotti.

È una soluzione eccellente per artigiani, chef o ristoratori che vogliono mantenere la temperatura del cioccolato in modo stabile ed efficiente, senza l'ausilio di elettronica avanzata.

Scioglitore cioccolato analogico, scioglitrice monovasca 3,6 litri, scioglitrice cioccolato da banco, sciogli cioccolato termostato manuale, vasca cioccolato inox, attrezzature pasticceria horeca, scioglitore cioccolato piccolo laboratorio.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Sciogli cioccolato da 3,6 lt h885_33

Sciogli cioccolato da
3,6 lt h885_33

Capacità: 3,6 l

