



Sciogli cioccolato elettrico da 9 lt h885_31

Sciogli cioccolato con vasca inox rimovibile, controllo digitale. Capacità: 9 lt. Dimensioni: 39,5 x 45 x H 13,5 cm.

Lo **scioglitori cioccolato digitale H885_31 da 9 litri** è uno strumento professionale studiato per le esigenze di **hotel, laboratori dolciari, cioccolaterie artigianali e pasticcerie** con alta produzione. Questo apparecchio garantisce uno **scioglimento del cioccolato preciso, veloce e omogeneo**, grazie a una tecnologia avanzata che combina **controllo digitale della temperatura, vasca in acciaio inox** e una **struttura in plastica termoresistente**.

Il sistema è dotato di **scheda elettronica intelligente** che gestisce la **resistenza interna** e la **sonda termica esterna**, assicurando una **temperatura costante e uniforme** in ogni punto della vasca. Il **pannello frontale con display grafico** guida l'operatore con **segnalazioni visive e sonore**, facilitando tutte le fasi del **temperaggio** e del mantenimento del cioccolato.

L'utente può scegliere tra **tre programmi preimpostati**, specifici per cioccolato bianco, al latte e fondente, oppure impostare manualmente la temperatura secondo le proprie esigenze. Questo rende lo scioglitori H885_31 estremamente **versatile e adatto a ogni tipo di lavorazione professionale**, anche in presenza di personale non esperto.

La **vasca estraibile in acciaio inox** (32 x 35,3 x h10 cm) facilita le operazioni di pulizia e può essere rimossa per un'igienizzazione accurata. Le **dimensioni compatte** dell'apparecchio (39,5 x 45 x h13,5 cm) lo rendono perfetto per l'installazione su piani di lavoro, anche in ambienti con spazi limitati.

Con una **capacità di 9 litri**, è l'ideale per produzioni ad alta intensità, mantenendo sempre **elevati standard di qualità e precisione**.

Scegli la massima efficienza per la tua produzione dolciaria. Acquista subito lo **scioglitori H885_31** o contattaci per un'offerta personalizzata su forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- **Capacità vasca:** 9 litri
- **Dimensioni vasca:** 32 x 35,3 x H 10 cm
- **Dimensioni totali:** 39,5 x 45 x H 13,5 cm
- **Struttura esterna:** Plastica termoresistente
- **Vasca e coperchio:** In acciaio inox, rimovibili
- **Controllo temperatura:** Sonda termica esterna
- **Scheda elettronica:** Per gestione automatica resistenza e temperatura
- **Modalità di utilizzo:** Manuale + 3 programmi automatici (bianco, al latte, fondente)
- **Display:** Grafico con suggerimenti per il temperaggio
- **Segnalazioni:** Acustiche e visive
- **Voltaggio:** 230
- **Amperaggio:** 0.65
- **Frequenza:** 50/60

Benefici per l'utente:

- **Scioglimento:** rapido e uniforme del cioccolato.
- **Controllo:** preciso della temperatura per ogni fase.
- **Vasca:** estraibile per una pulizia facile e veloce.
- **Adatto:** a grandi produzioni senza compromessi sulla qualità.
- **Interfaccia:** intuitiva con programmi specifici per ogni tipo di cioccolato.

FAQ:

1. **Il prodotto arriva già montato?**

Sì, lo scioglitore H885_31 è pronto all'uso. È sufficiente collegarlo alla rete elettrica.

2. **È adatto a tutti i tipi di cioccolato?**

Sì, il dispositivo ha 3 programmi dedicati per cioccolato fondente, al latte e bianco.

3. **Posso impostare la temperatura manualmente?**

Certamente, oltre ai programmi predefiniti è possibile regolare la temperatura in modo manuale.

4. **La vasca può essere lavata in lavastoviglie?**

Sì, la vasca è in acciaio inox, removibile e idonea al lavaggio in lavastoviglie.

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

Le sue dimensioni sono 39,5 x 45 x H 13,5 cm.

Mini guida all'acquisto:

Scegliere lo **scioglitore di cioccolato giusto** significa ottimizzare i tempi di produzione e garantire qualità costante nei risultati.

Se lavori in una **cioccolateria artigianale, pasticceria o hotel con produzione dolciaria interna**, un modello con **capacità da 9 litri** come l'H885_31 ti offre il volume ideale per lavorazioni intense, riducendo la necessità di frequenti ricariche.

Valuta sempre la presenza di **controllo digitale** e **sonda termica esterna**, che assicurano la massima precisione nella gestione del calore.

Preferisci modelli con **vasca estraibile in acciaio inox**: sono più igienici, facili da pulire e più duraturi nel tempo.

Infine, punta su dispositivi con **display grafici e programmi guidati**, in grado di semplificare le operazioni e ridurre gli errori, anche quando il personale non ha grande esperienza nel temperaggio del cioccolato.

Scioglitore cioccolato digitale 9 litri, scioglitore professionale per hotel, macchina sciogli cioccolato inox, scioglitore con sonda esterna, attrezzatura pasticceria professionale, scioglitore cioccolato con display digitale, temperaggio cioccolato fondente latte bianco.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI

- Capacità 9 l



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Sciogli cioccolato elettrico
da 9 lt
h885_31

Capacità: 9 l