



Sciogli cioccolato professionale da 3 x 0,8 lt h885_37

Scioglitori analogico professionale a 3 vasche in acciaio inox, struttura termoresistente da 39,5x26,5 cm. Riscaldamento a secco per uso simultaneo.

Lo **scioglitori di cioccolato analogico Meltinchoc h885_37** è uno strumento professionale progettato per la gestione simultanea di diverse tipologie di cioccolato in ingombri ridotti. Specificamente sviluppato per **laboratori artigianali, pasticcerie e strutture alberghiere**, il dispositivo consente di sciogliere e mantenere in temperatura le materie prime ottimizzando i flussi di produzione senza occupare superfici eccessive sul banco da lavoro. Grazie alla configurazione a **tre vasche indipendenti**, l'operatore può lavorare contemporaneamente cioccolato fondente, al latte e bianco, rendendo fluidi i processi di decorazione e finitura.

Il funzionamento si basa su un **sistema di riscaldamento a secco**, una tecnologia che elimina la necessità di acqua e garantisce una gestione dei processi produttivi più igienica e sicura. Il **termostato analogico manuale** permette una regolazione costante della temperatura, elemento essenziale per ottenere uno scioglimento omogeneo e preservare l'integrità organolettica del cioccolato.

Caratteristiche tecniche

- **Capacità vasca:** 0,8 litri x 3 (capacità totale 2,4 litri)
- **Dimensioni singola vasca:** 8,3 x 15 x H 10 cm
- **Dimensioni totali:** 39,5 x 26,5 x H 13,5 cm
- **Struttura esterna:** Plastica termoresistente ad alta densità
- **Componenti incluse:** Vasche estraibili in acciaio inox e coperchi in plastica
- **Tecnologia di riscaldamento:** Sistema a secco senza acqua
- **Controllo termico:** Termostato manuale analogico integrato
- **Parametri elettrici:** 230V – 0.22A – 50/60Hz

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Capacità** 2,4 l