



Scioglitori cioccolato professionale da 9 litri h885_35

Scioglitori a secco per cioccolato con vasca inox e termostato manuale. Capacità: 9 lt. Dimensioni: 39,5 x 45 x H 13,5 cm.

Lo scioglitori cioccolato analogico H885_35 da 9 litri è una soluzione professionale pensata per pasticceri, cioccolatieri e operatori del settore horeca che necessitano di un apparecchio affidabile, compatto e facile da usare per la fusione del cioccolato. Grazie alla sua capacità maggiorata, questo modello è ideale per laboratori artigianali e cucine professionali con produzione media-alta.

La scocca in plastica termoresistente garantisce un'elevata resistenza al calore, mentre la vasca in acciaio inox da 9 litri, completamente estraibile, consente una pulizia semplice e rapida. Il coperchio in plastica aiuta a conservare il calore e a mantenere il cioccolato alla temperatura ideale.

Il funzionamento è analogico e molto intuitivo: il termostato manuale permette di regolare e mantenere con precisione la temperatura desiderata, adattandosi facilmente a tutti i tipi di cioccolato (fondente, al latte, bianco). Grazie alle dimensioni contenute (39,5 x 45 x h13,5 cm), questo scioglitori da banco si integra facilmente in qualsiasi piano di lavoro, ottimizzando lo spazio senza rinunciare alla capacità operativa.

Lo scioglitori H885_35 è la scelta perfetta per chi cerca prestazioni affidabili, semplicità di utilizzo e manutenzione ridotta, con un eccellente rapporto qualità/prezzo.

Ottimizza la tua produzione con efficienza e semplicità. Ordina ora lo scioglitori H885_35 o richiedi un'offerta personalizzata per 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: Vasca in acciaio inox estraibile, coperchio in plastica

Tipo di funzionamento: A secco

Controllo temperatura: Termostato manuale analogico

Alimentazione: 230V – 0.65A – 50/60Hz

Benefici per l'utente:

- Capacità: da 9 L ideale per produzioni medio-alte.
- Regolazione della temperatura facile e precisa.
- Vasca: estraibile in inox per una pulizia rapida e igienica.
- Compatto: adatto a qualsiasi banco da lavoro.

Se lavori in un laboratorio di pasticceria professionale o in una cucina professionale, e hai necessità di sciogliere grandi quantità di cioccolato in modo semplice ed efficace, uno scioglitore analogico da 9 litri come l'H885_35 è la scelta più indicata.

Grazie al termostato manuale, puoi gestire con facilità la temperatura, adattandola ai diversi tipi di cioccolato, mentre la vasca in acciaio inox estraibile ti permette una pulizia rapida e una manutenzione minima.

È la soluzione ideale per chi desidera controllo diretto, affidabilità e resistenza senza complicazioni elettroniche.

Inoltre, le dimensioni contenute e il design compatto lo rendono perfetto per ottimizzare lo spazio in ambienti professionali con ritmi intensi.

Scioglitore cioccolato analogico 9 litri, scioglitrice cioccolato professionale, scioglitore da banco per pasticceria, termoregolatore cioccolato manuale, vasca inox sciogli cioccolato, macchina per sciogliere cioccolato horeca, attrezzature professionali per cioccolato.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Sciogli cioccolato professionale da 9 litri h885_35

Sciogli cioccolato professionale
da 9 litri
h885_35

Capacità: 9 l

