



Scioglitori cioccolato da 6 Lt h885_30

Scioglitori cioccolato con controllo digitale, vasca inox da 6 L estraibile. Dimensioni: 33 x 40 x H 13,5 cm.

Lo **scioglitori cioccolato digitale H885_30 da 6 litri** è pensato per rispondere alle esigenze dei professionisti del settore **ho.re.ca, pasticceria e cioccolateria**, dove il controllo della temperatura e l'affidabilità dei processi sono fondamentali per garantire la qualità del prodotto finito.

Realizzato con **struttura in plastica termoresistente** e **vasca rimovibile in acciaio inox**, questo scioglitori assicura resistenza, igiene e semplicità nella pulizia. Il cuore del sistema è una **scheda elettronica avanzata** che gestisce la **resistenza interna** e la **rilevazione della temperatura** tramite una **sonda termica esterna**, assicurando una **temperatura costante e omogenea**.

Il **pannello di controllo digitale** con **display grafico** fornisce istruzioni visive e segnali acustici che guidano l'operatore durante tutte le fasi del processo di **temperaggio**, rendendo il dispositivo semplice da usare anche per il personale non specializzato. L'utente può scegliere tra **3 programmi automatici** in base al tipo di cioccolato (bianco, al latte, fondente) oppure optare per la modalità **manuale**, regolando liberamente i parametri di lavoro.

Grazie alla sua **capacità di 6 litri** e alle **dimensioni compatte** (33 x 40 x h13,5 cm), il modello H885_30 è ideale per produzioni medio-grandi, senza rinunciare alla praticità d'uso e all'ottimizzazione degli spazi sul banco di lavoro. La vasca interna misura 26,5 x 32 x h10 cm ed è perfetta per garantire un flusso di lavoro continuo, riducendo le interruzioni operative.

Affidabile, preciso e facile da usare, questo scioglitori digitale rappresenta una **soluzione professionale completa** per ottenere un cioccolato perfettamente sciolto e temperato, pronto per ogni tipo di lavorazione.

Rendi più efficiente il tuo laboratorio con lo **scioglitori H885_30**. Ordina subito o contattaci per un preventivo personalizzato su grandi forniture.

Caratteristiche tecniche:

- **Capacità vasca:** 6 litri
- **Dimensioni vasca:** 26,5 x 32 x H 10 cm
- **Dimensioni totali:** 33 x 40 x H 13,5 cm
- **Materiale struttura:** Plastica termoresistente
- **Vasca e coperchio:** In acciaio inox, rimovibili
- **Controllo della temperatura:** Con sonda termica esterna
- **Gestione elettronica:** Scheda integrata per il controllo della resistenza e della temperatura
- **Modalità di utilizzo:** 3 programmi preimpostati + modalità manuale
- **Display:** Grafico con suggerimenti visivi per il temperaggio
- **Segnalazioni:** Acustiche e visive durante il ciclo operativo
- **Voltaggio:** 230
- **Amperaggio:** 0.43
- **Frequenza:** 50/60

Benefici per l'utente:

- **Scioglimento:** omogeneo e costante del cioccolato.
- **Controllo:** digitale semplice e intuitivo.
- **Vasca:** in acciaio inox facilmente rimovibile e lavabile.
- **3 programmi:** specifici per cioccolato bianco, al latte e fondente.

- **Design:** compatto, ideale per spazi di lavoro professionali.

FAQ:

1. **Lo scioglitore è pronto per l'uso o va montato?**

Il prodotto è consegnato già assemblato, basta collegarlo alla rete elettrica.

2. **È possibile lavare la vasca in lavastoviglie?**

Sì, la vasca è in acciaio inox, estraibile e lavabile in lavastoviglie.

3. **Quali tipi di cioccolato supporta?**

Il dispositivo è ottimizzato per cioccolato fondente, al latte e bianco, con programmi dedicati.

4. **La temperatura può essere regolata manualmente?**

Sì, il display permette l'impostazione manuale della temperatura oltre ai programmi automatici.

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

Le sue dimensioni sono 24 x 40 x H 13,5 cm.

Mini guida all'acquisto:

Se lavori nel settore della ristorazione o nella produzione dolciaria, scegliere uno **scioglitore professionale** adatto alle tue esigenze è fondamentale.

Il primo elemento da valutare è la **capacità della vasca**, che deve essere proporzionata alla quantità di cioccolato che utilizzi quotidianamente: questo modello da **6 litri** è perfetto per laboratori con un volume medio-alto di produzione.

Verifica la **presenza di programmi automatici**, soprattutto se hai a che fare con diversi tipi di cioccolato: una macchina che adatta le temperature a seconda del tipo ti farà risparmiare tempo e minimizzerà gli errori.

La **sonda esterna per la temperatura** è un altro aspetto chiave, poiché garantisce un controllo più preciso rispetto ai termostati interni.

Scegli materiali come l'**acciaio inox** per la vasca e un corpo macchina resistente al calore per durabilità e sicurezza.

Infine, considera anche le **dimensioni del dispositivo**: un modello compatto come l'H885_30 consente di ottimizzare lo spazio senza rinunciare alla capacità produttiva.

Scioglitore cioccolato professionale, scioglitore digitale 6 litri, temperaggio cioccolato hotel, scioglitore acciaio inox, macchina sciogli cioccolato horeca, attrezzature pasticceria professionale, scioglitore con display grafico.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI

- **Capacità 6 l**



Scioglitore cioccolato da
6 lt h885_30

Capacità: 6 l