



Scioglitore di cioccolato a secco analogico h885_36

Scioglitore per cioccolato a secco con vasca inox e termostato manuale. Capacità: 13,7 lt. Dimensioni: 39,5 x 62 x H 13,5 cm.

Lo scioglitore di cioccolato analogico H885_36 da 13,7 litri è lo strumento ideale per hotel, laboratori di pasticceria, cioccolaterie artigianali e ristorazione professionale che richiedono capacità elevate unite a un funzionamento semplice ed efficace. Pensato per chi desidera un controllo manuale della temperatura e massima affidabilità, questo modello si distingue per capacità, precisione e semplicità d'uso.

La struttura è in plastica termoresistente, progettata per resistere all'usura e al calore tipico degli ambienti professionali, mentre la vasca in acciaio inox da 13,7 litri è completamente estraibile, per garantire massima igiene e praticità di pulizia. Il coperchio in plastica aiuta a mantenere costante la temperatura del cioccolato, evitando dispersioni di calore.

Il dispositivo funziona a secco e utilizza un termostato manuale che permette di impostare e mantenere con facilità la temperatura ottimale per ogni tipo di cioccolato (fondente, al latte, bianco), garantendo uno scioglimento omogeneo senza bruciature.

Grazie alle dimensioni contenute (39,5 x 62 x h13,5 cm) in rapporto alla grande capacità, è perfetto per l'installazione su banchi di lavoro, anche in spazi professionali organizzati. Coniuga design funzionale, prestazioni affidabili e versatilità d'uso, rendendolo uno strumento indispensabile per i professionisti del settore dolciario.

Porta la tua produzione a un livello superiore con lo scioglitore H885_36. Acquistalo ora o chiedi un preventivo per ordini multipli.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 13,7 litri
- Dimensioni vasca: 32,5 x 53 x H 10 cm
- Dimensioni totali: 39,5 x 62 x H 13,5 cm

Struttura esterna: Plastica termoresistente

Vasca e coperchio: Vasca in acciaio inox estraibile, coperchio in plastica

Funzionamento: A secco

Controllo della temperatura: Termostato manuale analogico

Alimentazione: 230V – 0.87A – 50/60Hz

- Grande: capacità ideale per produzioni elevate.
- Temperatura: regolabile manualmente per ogni tipo di cioccolato.
- Vasca: inox rimovibile per pulizia facile e igienica.
- Design: compatto con ampia capacità interna.
- Robustezza: resistente all'uso intensivo quotidiano.

Se gestisci una produzione dolciaria di medio-alta intensità, uno scioglitrice analogico a secco da 13,7 litri come l'H885_36 è la soluzione perfetta.

FAQ:

Grazie al termostato manuale, puoi regolare la temperatura in modo semplice e diretto, adattandola al tipo di cioccolato che stai lavorando.

La vasca estraibile in acciaio inox ti garantisce una pulizia veloce e igienica, mentre la struttura compatta consente di sfruttare al meglio lo spazio sul banco di lavoro.

È la scelta ideale per pasticcerie, ristoranti e laboratori professionali che vogliono coniugare capacità, affidabilità e praticità, senza la complessità dei modelli digitali.

Scioglitrice cioccolato analogico 13,7 litri, scioglitrice cioccolato professionale, scioglitrice a secco con vasca inox, macchina sciogli cioccolato manuale, attrezzatura per pasticceria horeca, scioglitrice da banco grande capacità, termostato manuale cioccolato.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Scioglitori di cioccolato a secco analogico h885_36

Scioglitori di cioccolato a secco analogico h885_36

Capacità: 13,7 l

