



Scioglitrice per cioccolato da 13,7 lt h885_32

Scioglitrice per cioccolato vasca inox estraibile, controllo digitale. Capacità: 13,7 lt. Dimensioni: 39,5 x 62 x H 13,5 cm.

Lo scioglitore di cioccolato digitale H885_32 da 13,7 litri è una soluzione professionale di alto livello, pensata per laboratori di hotel, pasticcerie, cioccolaterie artigianali e centri di produzione dolciaria con volumi di lavoro elevati. Questo dispositivo consente un scioglimento rapido, preciso e omogeneo del cioccolato, offrendo il massimo controllo in ogni fase della lavorazione.

Realizzato con scocca in plastica termoresistente e vasca in acciaio inox estraibile, è resistente a calore, umidità e detergenti, oltre a garantire facilità di pulizia e lunga durata nel tempo. La scheda elettronica integrata gestisce in modo intelligente la resistenza interna e la rilevazione della temperatura tramite sonda termica esterna, assicurando il mantenimento costante della temperatura impostata.

Il pannello frontale con display grafico fornisce suggerimenti visivi e segnali acustici per completare con precisione tutte le fasi del temperaggio. È possibile utilizzare uno dei 3 programmi automatici (cioccolato bianco, al latte o fondente), oppure operare in modalità manuale con regolazione libera dei parametri.

Con una capacità di 13,7 litri, questo modello è perfetto per lavorazioni su larga scala, mantenendo dimensioni comunque contenute (39,5 x 62 x h13,5 cm). La vasca interna da 32,5 x 53 x h10 cm consente un'elevata capacità di carico, ottimizzando i tempi operativi.

L'H885_32 rappresenta la scelta ideale per professionisti che desiderano prestazioni elevate, facilità d'uso e massima efficienza produttiva in ambienti ad alto ritmo.

Affidati alla potenza e precisione dello scioglitore H885_32. Ordinalo ora o richiedi un preventivo personalizzato per forniture su misura.

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

Materiale vasca e coperchio: Acciaio inox, estraibili

Controllo temperatura: Sonda termica esterna

Gestione elettronica: Scheda per controllo intelligente di resistenza e temperatura

Modalità operative: Manuale e 3 programmi preimpostati (bianco, latte, fondente)

Display: Grafico con guida visiva al temperaggio

Segnalazioni: Visive e sonore

Miniguia all'acquisto:

Alimentazione: 230V – 0.87A – 50/60Hz

Se operi nel settore ho.re.ca o dolciario professionale, la scelta dello scioglitore adatto fa la differenza nella qualità del prodotto finale e nell'efficienza del lavoro.

- Benefici per l'utente:
- Per grandi volumi, la capacità è un parametro chiave: con 13,7 litri, il modello H885_32 è ideale per produzioni elevate senza interruzioni.
 - Scioglimento: uniforme anche su grandi quantità di cioccolato.
 - Controllo: digitale preciso per ogni fase della lavorazione.
 - Vasca: estraibile in acciaio inox per pulizia rapida e igienica.
 - Display intuitivo con controllo digitale e sonda termica esterna garantiscono una temperatura precisa e stabile, evitando il rischio di cucine professionali.

Il display grafico e i programmi automatici semplificano le operazioni anche a chi ha poca esperienza. Infine, scegli apparecchi in materiali resistenti come l'acciaio inox, che garantiscono igiene, durata e manutenzione ridotta.

FAQ:

Questo modello unisce tutti questi vantaggi in un'unica macchina compatta, performante e professionale.

Scioglitrice cioccolato 13,7 litri, scioglitore digitale professionale, macchina per temperaggio cioccolato, attrezzatura cioccolateria professionale, scioglitore acciaio inox grande capacità, scioglitore per laboratorio dolciario, scioglitore cioccolato horeca.

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scioglitrice per cioccolato
da 13,7 lt
h885_32

Capacità: 13,7 l