

SKU: 2977007

Ristosubito

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC1,5L Potenza 80W



Descrizione

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC1,5L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC1,5L è progettato per fondere, sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato in modo uniforme e sicuro. Ideale per pasticcerie, gelaterie e laboratori professionali, garantisce una temperatura costante grazie al termostato manuale analogico.

Struttura e facilità di pulizia

La macchina è realizzata con una struttura in plastica resistente e vasca e coperchio in acciaio inox estraibili. Questo sistema consente di pulire facilmente tutte le parti a contatto con il cioccolato, mantenendo gli standard igienici professionali. Lo scioglimento avviene tramite sistema a secco, che riscalda il contenitore dal fondo e dai lati per una temperatura omogenea.

Specifiche tecniche

- Modello: ICB 09.SC1,5L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico
- Capacità vasca: 1,5 L
- Potenza: 80 W

- Alimentazione: 220-240 V
- Dimensioni vasca: 15,5 x 14 x 10 h cm
- Vasca e coperchio in acciaio inox estraibili
- Struttura in plastica resistente
- Termostato manuale analogico per controllo temperatura

Funzionamento professionale

Grazie al sistema a secco e al controllo manuale della temperatura, lo scioglitore ICB 09.SC1,5L garantisce un cioccolato sempre pronto all'uso, senza bruciature o surriscaldamenti, rendendolo perfetto per professionisti della pasticceria e della cioccolateria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	1.5
Lunghezza (cm)	23
Profondità (cm)	26.5
Temperatura °C	50
Model Number for EPREL	2977007