

SKU: 2977008

Ristosubito

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Due vasche Modello 09.SC2X1,5L Potenza 160W



Descrizione

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Due vasche Modello 09.SC2X1,5L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC2X1,5L è progettato per fondere, sciogliere e mantenere alla temperatura ideale il cioccolato in laboratori professionali, pasticcerie e gelaterie. La macchina dispone di due vasche indipendenti da 1,5 L ciascuna, permettendo di lavorare contemporaneamente cioccolati differenti o di raddoppiare la capacità.

Struttura e pulizia

La macchina è costruita con una struttura in plastica resistente e vasche con coperchi in acciaio inox estraibili. Questo design consente una pulizia rapida e completa, garantendo igiene e praticità. Il sistema a secco riscalda uniformemente il cioccolato dal fondo e dai lati, evitando bruciature o surriscaldamenti.

Specifiche tecniche

- Modello: ICB 09.SC2X1,5L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico a due vasche
- Capacità: 1,5 + 1,5 L
- Potenza: 160 W
- Alimentazione: 220-240 V
- Vasche in acciaio inox estraibili

- Struttura in plastica resistente
- Termostato manuale analogico per controllo della temperatura

Funzionamento professionale

Grazie al termostato manuale e al sistema a secco, lo scioglitore ICB 09.SC2X1,5L mantiene il cioccolato alla temperatura perfetta, pronto per l'uso in qualsiasi momento, ideale per professionisti della pasticceria e cioccolateria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	1.5 + 1.5
Lunghezza (cm)	42.5
Profondità (cm)	26
Temperatura °C	50
Model Number for EPREL	2977008