

SKU: 2977009

## Ristosubito

# Scioglitore di cioccolato analogico ICB 4 vasche Modello 09.SC4X1,5L Potenza 320W



## Descrizione

### Scioglitore di cioccolato analogico ICB 4 vasche Modello 09.SC4X1,5L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC4X1,5L a 4 vasche è ideale per pasticcerie, gelaterie e laboratori di cioccolato che necessitano di gestire diverse tipologie di cioccolato contemporaneamente. Ogni vasca ha una capacità di 1,5 L, consentendo una gestione flessibile e professionale del cioccolato fuso.

## Struttura e pulizia

La macchina è realizzata con una struttura in plastica resistente, mentre i contenitori e i coperchi in acciaio inox sono completamente estraibili. Questo design permette 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.SC4X1,5L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico a 4 vasche
- Capacità: 4 x 1,5 L

- Potenza: 320 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.SC4X1,5L mantiene il cioccolato alla temperatura ideale, pronto all'uso in qualsiasi momento. La configurazione a 4 vasche permette di gestire più tipologie di cioccolato contemporaneamente, rendendolo perfetto per attività professionali con alto volume di produzione.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	1.5 + 1.5 + 1.5 + 1.5
Lunghezza (cm)	78
Profondità (cm)	26
Temperatura °C	50