

SKU: 2977010

Ristosubito

Scioglitore di cioccolato analogico ICB 3 vasche Modello 09.SC3X0,8L Potenza 90W



Descrizione

Scioglitore di cioccolato analogico ICB 3 vasche Modello 09.SC3X0,8L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC3X0,8L a 3 vasche è perfetto per pasticcerie, gelaterie e laboratori artigianali che necessitano di gestire piccole quantità di cioccolato contemporaneamente. Ogni vasca ha una capacità di 0,8 L, ideale per lavorazioni precise e flessibili.

Struttura e pulizia

La macchina dispone di una struttura in plastica resistente, con contenitori e coperchi in acciaio inox completamente estraibili. Questo permette una pulizia rapida ed efficace, garantendo igiene e praticità. Il sistema a secco riscalda uniformemente il cioccolato dal fondo e dai lati, evitando surriscaldamenti o bruciature.

Specifiche tecniche

- Modello: ICB 09.SC3X0,8L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico a 3 vasche
- Capacità: 3 x 0,8 L
- Potenza: 90 W
- Alimentazione: 220-240 V

- Vasche in acciaio inox estraibili
- Struttura in plastica resistente
- Termostato manuale analogico per controllo della temperatura

Funzionamento professionale

Il termostato manuale consente di mantenere il cioccolato alla temperatura ideale in ogni momento. La configurazione a 3 vasche permette di gestire contemporaneamente più tipi di cioccolato, garantendo efficienza e versatilità nelle preparazioni professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	0.8 + 0.8 + 0.8
Lunghezza (cm)	38.5
Profondità (cm)	26.5
Temperatura °C	50
Model Number for EPREL	2977010