

SKU: 2977011

Ristosubito

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC3,5L Potenza 80W



Descrizione

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC3,5L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC3,5L è progettato per fondere, sciogliere e mantenere in temperatura fino a 3,5 L di cioccolato. Perfetto per pasticcerie, gelaterie e laboratori artigianali, questo modello garantisce un riscaldamento uniforme e controllato per preparazioni professionali.

Struttura e pulizia

La macchina è realizzata con struttura in plastica resistente e vasca in acciaio inox estraibile con coperchio, per una pulizia rapida ed efficace. Il sistema a secco riscalda i contenitori dal fondo e dai lati, evitando bruciature e garantendo la temperatura uniforme del cioccolato.

Specifiche tecniche

- Modello: ICB 09.SC3,5L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico
- Capacità: 3,5 L
- Potenza: 80 W
- Alimentazione: 220-240 V

- Vasca in acciaio inox estraibile
- Struttura in plastica resistente
- Termostato manuale analogico per controllo della temperatura

Funzionamento professionale

Il termostato manuale consente di mantenere il cioccolato sempre alla temperatura ideale. Il riscaldamento uniforme dal fondo e dai lati assicura risultati ottimali per fondere cioccolato al latte, fondente o bianco senza alterarne le caratteristiche.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	3.5
Lunghezza (cm)	24
Profondità (cm)	41.5
Temperatura °C	50
Model Number for EPREL	2977011