

SKU: 2977012

## Ristosubito

# Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC6L Potenza 130W



## Descrizione

### Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC6L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC6L è progettato per fondere e mantenere alla temperatura ideale fino a 6 L di cioccolato, rendendolo perfetto per pasticcerie, gelaterie e laboratori professionali. La macchina assicura un riscaldamento uniforme e controllato per un cioccolato sempre pronto all'uso.

### Struttura e pulizia

Realizzato con struttura in plastica resistente, il contenitore e il coperchio in acciaio inox sono estraibili, garantendo una pulizia semplice e rapida. Il sistema a secco riscalda il cioccolato dal fondo e dai lati per evitare bruciature e assicurare una temperatura uniforme.

### Specifiche tecniche

- Modello: ICB 09.SC6L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico
- Capacità: 6 L
- Potenza: 120 W

- Alimentazione: 220-240 V
- Vasca e coperchio in acciaio inox estraibili
- Struttura resistente in plastica
- Termostato manuale analogico per controllo della temperatura

## Funzionamento professionale

Il termostato manuale mantiene il cioccolato alla temperatura ideale, mentre il riscaldamento uniforme dal fondo e dai lati garantisce risultati ottimali con cioccolato fondente, al latte o bianco, senza alterarne le caratteristiche.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	6
Lunghezza (cm)	32.5
Profondità (cm)	40
Temperatura °C	50
Model Number for EPREL	2977012