

SKU: 2977013

Ristosubito

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC9L Potenza 200W



Descrizione

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC9L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC9L è studiato per fondere e mantenere alla temperatura ideale fino a 9 L di cioccolato, ideale per pasticcerie, gelaterie e laboratori professionali. Garantisce un riscaldamento uniforme per un cioccolato sempre pronto all'uso.

Struttura e pulizia

La macchina è realizzata con struttura resistente in plastica, mentre contenitore e coperchio in acciaio inox sono estraibili, facilitando una pulizia rapida e completa. Il sistema a secco riscalda il cioccolato dal fondo e dai lati, evitando bruciature e garantendo una temperatura costante.

Specifiche tecniche

- Modello: ICB 09.SC9L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico
- Capacità: 9 L
- Potenza: 200 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 ottimale, mentre il riscaldamento uniforme dal fondo e dai lati assicura risultati perfetti con cioccolato fondente, al latte o bianco, senza alterarne le caratteristiche.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	9
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	44
Temperatura °C	50
Model Number for EPREL	2977013