

SKU: 2977014

Ristosubito

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC13,7L Potenza 265W



Descrizione

Scioglitore di cioccolato analogico ICB Modello 09.SC13,7L

Lo scioglitore di cioccolato analogico ICB 09.SC13,7L è progettato per fondere e mantenere alla temperatura ideale fino a 13,7 L di cioccolato, perfetto per pasticcerie, gelaterie e laboratori professionali che necessitano di grandi quantità. Assicura un riscaldamento uniforme per un cioccolato sempre pronto all'uso.

Struttura e pulizia

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

Specifiche tecniche

- Modello: ICB 09.SC13,7L
- Tipologia: Scioglitore di cioccolato analogico
- Capacità: 13,7 L
- Potenza: 265 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, garantendo risultati perfetti con cioccolato fondente, al latte o bianco, senza alterarne le caratteristiche. Ideale per un utilizzo intensivo e continuo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13.5
Capacità LT	13.7
Lunghezza (cm)	38.5
Profondità (cm)	62
Temperatura °C	50