SCIOGLICHOC DIGITAL

SCIOGLITORI DI CIOCCOLATO DIGITALI
DIGITAL CHOCOLATE MELTERS
FUNDIDORES DIGITALES
CUVES DE FONTE NUMÉRIQUES
DIGITALE SCHMELZGERÄTE

SCIOGLICHOC DIGITALI sono scioglitori di cioccolato concepiti e studiati per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato.

- Struttura in plastica resistente, contenitori e coperchi in acciaio inox.
- Contenitori estraibili.
- Sistema di riscaldamento a secco, senza acqua, sia sul fondo che ai lati per garantire una temperatura omogenea.
- Termostato digitale per una regolazione accurata della temperatura.
- Sonda di rilevazione della temperatura direttamente a contatto col cioccolato.
- Disponibili in varie misure: 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L

DIGITAL SCIOGLICHOC are chocolate melters conceived and designed to melt and maintain the temperature of the chocolate.

- Durable plastic structure, containers and lids made of stainless steel.
- Removable containers.
- Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
- Digital thermostat to accurately adjust temperature.
- Probe in direct contact with the chocolate to detect temperature.
- Sizes available: 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L

SCIOGLICHOC DIGITALES son fundidores de chocolate ideados y estudiados para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

- Estructura en plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
- Contenedores extraíbles.
- Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.
- Sonda de detección de la temperatura directamente en contacto con el chocolate.
- Disponibles en varios tamaños: 3,5 L

SCIOGLICHOC NUMÉRIQUES sont des cuves de fonte de chocolat conçues et étudiées pour fonder et maintenir en temperature le chocolat.

- Structure en plastique résistante, récipients et couvercles en acier inox.
- Récipients extractibles.
- Système de réchauffement à sec, sans eau, autant sur le fond que sur les côtés pour garantir une température homogène.
- Thermostat numérique pour une régulation précise de la température.
- Sonde de relevé de la température directement en contact avec le chocolat.
- Disponibles en différentes mesures: 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L

DIGITALE SCIOGLICHOC sind Schokoladeschmelzgeräte, die konzipiert und entworfen wurden, um Schokolade zu schmelzen und auf der richtigen Temperatur zu halten.

- Struktur aus widerstandfähigem Kunststoff und herausziehbare Behälter und Abdeckungen aus Edelstahl
- Herausnehmbare Behälter.
- Trockenheizung ohne Wasser sowohl auf dem Boden als auch an den Seiten, um eine homogene Temperatur zu gewährleisten.
- Digital-Thermostat für eine genaue Regulierung der Temperatur.
- Temperaturmessfühler direkt im Kontakt mit der Schokolade.
- In verschiedenen Größen erhältlich: 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L

Scioglitore digitale capacità 3,5 L

Digital chocolate melter, capacity 3.5 L



Fácil, rápida y efectiva limpieza.

	L 3.5
	110/220 V
	80 W
	max 50°C
	24x41.5x13.5 cm