

**SCIOGLIATORE PER CIOCCOLATO MARTELLATO mod. MELTINCHOC
MC101 CON TERMOSTATO MANUALE E VASCA DA 3,6 LITRI
- MONOFASE 220V**



vedi prodotto online

CODICE: MC101

SOLUZIONI FOODSERVICE

I Meltinchoc sono degli strumenti indispensabili per la lavorazione del cioccolato. Precisione, design, semplicità e ingombro ridotto sono i principali vantaggi di questi dispositivi in grado di soddisfare anche i pasticceri più esigenti. Gli scioglitori a secco analogici sono dotati di una pratica vasca in acciaio inox removibile. Il termostato manuale permette di regolare e mantenere il cioccolato alla temperatura desiderata. Realizzati in materiale plastico termoresistente, gli scioglitori per cioccolato hanno capienze di 3,6 litri.

CARATTERISTICHE:

- misura cm. 24x40 h13,5
- vasca - basin: 18x32,5 h10cm
- Lt. 3,6
- scocca in resistente materiale plastico
- termostato a regolazione manuale
- non accendere la macchina senza la vaschetta di cioccolato