

Scioglichoc Analogici

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione: 220/240 V
Temperatura: regolabile
fino a 50 °C

Modelli:	Potenza:
Lt. 1,5	80 W
Lt. 3,5 (110 V disponibili)	80 W
Lt. 6,0 (110 V disponibili)	130 W
Lt. 9,0 (110 V disponibili)	200 W
Lt. 13,7 (110 V disponibili)	265 W
Lt. 1,5x2 contenitori	160 W
Lt. 0,8x3 contenitori	90 W
Lt. 1,5x4 contenitori	320 W

«**SCIOGLICHOC ANALOGICI**» concepiti e studiati per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato. «**SCIOGLICHOC ANALOGICI**» sono composti da una struttura in plastica resistente, contenitori e coperchi in acciaio inox estraibili, per garantire una rapida ed efficace pulizia. Il sistema a secco riscalda i contenitori sul fondo e nei lati per ottenere una temperatura uniforme del prodotto.

► «**SCIOGLICHOC ANALOGICI**» controllano la temperatura del cioccolato con un termostato manuale. Gli scioglitori sono disponibili in varie misure:

1,5 lt. • 3,5 lt. • 6,0 lt. • 9,0 lt. • 13,7 lt. • 1,5 lt. x 2 • 0,8 lt. x 3 • 1,5 lt. x 4



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220/240 V
Temperature: adjustable
up to 50 °C

Models:	Power:
Lt. 1,5	80 W
Lt. 3,5 (110 V available)	80 W
Lt. 6,0 (110 V available)	130 W
Lt. 9,0 (110 V available)	200 W
Lt. 13,7 (110 V available)	265 W
Lt. 1,5x2 containers	160 W
Lt. 0,8x3 containers	90 W
Lt. 1,5x4 containers	320 W

«**ANALOGUE SCIOGLICHOC**» is a line of devices conceived and studied for melting chocolate and maintaining it at a certain temperature. «**ANALOGUE SCIOGLICHOC**» consists of a resistant plastic structure and removable stainless steel containers and covers, which guarantee a quick and effective cleaning. The dry heat system warms the bottom and the sides of the containers in order to obtain an even temperature of the product.

► «**ANALOGUE SCIOGLICHOC**» devices control the temperature of the chocolate by means of a manual thermostat. The chocolate melters are available with a wide variety of capacities:

1,5 lt. • 3,5 lt. • 6,0 lt. • 9,0 lt. • 13,7 lt. • 1,5 lt. x 2 • 0,8 lt. x 3 • 1,5 lt. x 4



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220/240 V
Temperatura: ajustable
hasta 50 °C

Modelo:	Potencia:
Lt. 1,5	80 W
Lt. 3,5 (110 V disponible)	80 W
Lt. 6,0 (110 V disponible)	130 W
Lt. 9,0 (110 V disponible)	200 W
Lt. 13,7 (110 V disponible)	265 W
Lt. 1,5x2 recipientes	160 W
Lt. 0,8x3 recipientes	90 W
Lt. 1,5x4 recipientes	320 W

Los aparatos «**SCIOGLICHOC ANALÓGICOS**» han sido concebidos y estudiados para derretir y mantener en temperatura el chocolate. Los «**SCIOGLICHOC ANALÓGICOS**» se componen de una estructura de plástico resistente, de recipientes y de tapaderos en acero inoxidable extraíbles para asegurar una limpieza rápida y eficaz. El sistema en seco permite calentar la parte inferior y los lados de los recipientes para obtener una temperatura uniforme del producto.

► «**SCIOGLICHOC ANALÓGICOS**» controlan la temperatura del chocolate por medio de un termostato manual. La capacidad de los aparatos para derretir es la siguiente:

1,5 lt. • 3,5 lt. • 6,0 lt. • 9,0 lt. • 13,7 lt. • 1,5 lt. x 2 • 0,8 lt. x 3 • 1,5 lt. x 4



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 220/240 V
Température: réglable
jusqu'à 50 °C

Modèle:	Puissance:
Lt. 1,5	80 W
Lt. 3,5 (110 V disponible)	80 W
Lt. 6,0 (110 V disponible)	130 W
Lt. 9,0 (110 V disponible)	200 W
Lt. 13,7 (110 V disponible)	265 W
Lt. 1,5x2 conteneurs	160 W
Lt. 0,8x3 conteneurs	90 W
Lt. 1,5x4 conteneurs	320 W

Les «**SCIOGLICHOC ANALOGIQUE**» sont conçus et réalisés pour faire fondre le chocolat et le maintenir à la température de travail idéale. Les «**SCIOGLICHOC ANALOGIQUE**» se composent d'une structure en plastique résistant, de conteneurs et de couvercles en acier inox, tous amovibles afin d'en garantir un nettoyage rapide et efficace. Le système à sec permet de réchauffer les conteneurs sur le fond et sur les côtés, afin d'obtenir une température uniforme du produit.

► Les «**SCIOGLICHOC ANALOGIQUE**» contrôlent la température du chocolat à l'aide d'un thermostat manuel. Les capacités des fondoirs sont les suivantes:

1,5 lt. • 3,5 lt. • 6,0 lt. • 9,0 lt. • 13,7 lt. • 1,5 lt. x 2 • 0,8 lt. x 3 • 1,5 lt. x 4



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Spannung: 220/240 V
Temperatur: einstellbar
bis zu 50 °C

Modell:	Leistung:
Lt. 1,5	80 W
Lt. 3,5 (110 V verfügbar)	80 W
Lt. 6,0 (110 V verfügbar)	130 W
Lt. 9,0 (110 V verfügbar)	200 W
Lt. 13,7 (110 V verfügbar)	265 W
Lt. 1,5x2 behälter	160 W
Lt. 0,8x3 behälter	90 W
Lt. 1,5x4 behälter	320 W

«**SCIOGLICHOC ANALOGICI**» Diese Geräte sind konzipiert worden, um Schokolade aufzulösen und ihre Temperatur aufrechtzuerhalten. Die Geräte «**SCIOGLICHOC ANALOGICI**» bestehen aus einer Struktur aus widerstandsfähigem Kunststoff und sind mit herausziehbaren Behältern und Deckeln aus rostfreiem Stahl versehen, damit die Reinigung schnell und wirksam durchgeführt werden kann. Das Trockensystem ermöglicht, den Boden sowie die Seiten der Behälter zu erwärmen, um eine gleichmäßige Temperatur des Produkts zu erhalten.

► «**SCIOGLICHOC ANALOGICI**» - Bei diesen Geräten wird die Temperatur der Schokolade durch ein manuelles Thermostat kontrolliert. Fassungsvermögen der Auflösegeräte:

1,5 lt. • 3,5 lt. • 6,0 lt. • 9,0 lt. • 13,7 lt. • 1,5 lt. x 2 • 0,8 lt. x 3 • 1,5 lt. x 4





**Scioglitore analogico
capacità 1,5 lt.
per due vasche**

*Chocolate melter,
capacity 1,5 lt. x 2*

Cod. 09.SC2X1.5L

**Scioglitore analogico
capacità 0,8 lt.
per tre vasche**

*Chocolate melter,
capacity 0,8 lt. x 3*

Cod. 09.SC3X0.8L



**Scioglitore analogico
capacità 1,5 lt.
per quattro vasche**

*Chocolate melter,
capacity 1,5 lt. x 4*

Cod. 09.SC4X1.5L

**Scioglitore analogico
capacità 1,5 lt.**

*Chocolate melter,
capacity 1,5 lt.*

Cod. 09.SC1.5L



**Scioglitore analogico
capacità 3,5 lt.**

*Chocolate melter,
capacity 3,5 lt.*

Cod. 09.SC3.5L



**Scioglitore analogico
capacità 6 lt.**

*Chocolate melter,
capacity 6 lt.*

Cod. 09.SC6L



**Scioglitore analogico
capacità 9 lt.**

*Chocolate melter,
capacity 9 lt.*

Cod. 09.SC9L



**Scioglitore analogico
capacità 13,7 lt.**

*Chocolate melter,
capacity 13,7 lt.*

Cod. 09.SC13.7L

Scioglichoc Digital

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione: 220/240 V
Temperatura: regolabile
fino a 50 °C

Modelli: Potenza:

Lt. 3,5 (110 V disponibili).....	80 W
Lt. 6,0 (110 V disponibili).....	130 W
Lt. 9,0 (110 V disponibili).....	200 W
Lt. 13,7 (110 V disponibili).....	265 W

«SCIOGLICHOC DIGITAL» concepiti e studiati per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato. «SCIOGLICHOC DIGITAL» sono composti da una struttura in plastica resistente, contenitori e coperchi in acciaio inox estraibili, per garantire una rapida ed efficace pulizia. Il sistema a secco riscalda i contenitori sul fondo e nei lati per ottenere una temperatura uniforme del prodotto.

► «SCIOGLICHOC DIGITAL» controllano la temperatura del cioccolato tramite una sonda e un termostato digitale.

Le capacità degli scioglitori: 3,5, lt. • 6 lt. • 9 lt. • 13,7 lt.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220/240 V
Temperature: adjustable up
to 50 °C

Models: Power:

Lt. 3,5 (110 V available).....	80 W
Lt. 6,0 (110 V available).....	130 W
Lt. 9,0 (110 V available).....	200 W
Lt. 13,7 (110 V available).....	265 W

«SCIOGLICHOC DIGITAL» is a line of devices conceived and studied for melting chocolate and maintaining it at a certain temperature. «SCIOGLICHOC DIGITAL» consists of a resistant plastic structure and removable stainless steel containers and covers, which guarantee a quick and effective cleaning. The dry heat system warms the bottom and the sides of the containers in order to obtain an even temperature of the product.

► «SCIOGLICHOC DIGITAL» devices control the temperature of the chocolate thanks to a probe and to a digital thermostat.

The chocolate melters are available with a wide variety of capacities: 3,5, lt. • 6 lt. • 9 lt. • 13,7 lt.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220/240 V
Temperatura: ajustable
hasta 50 °C

Modelo: Potencia:

Lt. 3,5 (110 V disponible).....	80 W
Lt. 6,0 (110 V disponible).....	130 W
Lt. 9,0 (110 V disponible).....	200 W
Lt. 13,7 (110 V disponible).....	265 W

Los aparatos «SCIOGLICHOC DIGITAL» han sido concebidos y estudiados para derretir y mantener en temperatura el chocolate. Los «SCIOGLICHOC DIGITAL» se componen de una estructura de plástico resistente, de recipientes y de tapaderos en acero inoxidable extraíbles para asegurar una limpieza rápida y eficaz. El sistema en seco permite calentar la parte inferior y los lados de los recipientes para obtener una temperatura uniforme del producto.

► «SCIOGLICHOC DIGITAL» controlan la temperatura del chocolate por medio de una sonda y de un termostato digital.

La capacidad de los aparatos para derretir es la siguiente: 3,5, lt. • 6 lt. • 9 lt. • 13,7 lt.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 220/240 V
Température: réglable
jusqu'à 50 °C

Modèle: Puissance:

Lt. 3,5 (110 V disponible).....	80 W
Lt. 6,0 (110 V disponible).....	130 W
Lt. 9,0 (110 V disponible).....	200 W
Lt. 13,7 (110 V disponible).....	265 W

Les «SCIOGLICHOC DIGITAL» sont conçus et réalisés pour faire fondre le chocolat et le maintenir à la température de travail idéale. Les «SCIOGLICHOC DIGITAL» se composent d'une structure en plastique résistant, de conteneurs et de couvercles en acier inox, tous amovibles afin d'en garantir un nettoyage rapide et efficace. Le système à sec permet de réchauffer les conteneurs sur le fond et sur les côtés, afin d'obtenir une température uniforme du produit.

► Les «SCIOGLICHOC DIGITAL» contrôlent la température du chocolat à l'aide d'une sonde et d'un thermostat numérique.

Les capacités des fondeurs sont les suivantes: 3,5, lt. • 6 lt. • 9 lt. • 13,7 lt.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Spannung: 220/240 V
Temperatur: einstellbar
bis zu 50 °C

Modell: Leistung:

Lt. 3,5 (110 V verfügbar).....	80 W
Lt. 6,0 (110 V verfügbar).....	130 W
Lt. 9,0 (110 V verfügbar).....	200 W
Lt. 13,7 (110 V verfügbar).....	265 W

«SCIOGLICHOC DIGITAL» Diese Geräte sind konzipiert worden, um die Schokolade aufzulösen und um ihre Temperatur aufrechtzuerhalten. Die Geräte «SCIOGLICHOC DIGITAL» bestehen aus einer Struktur aus widerstandsfähigem Kunststoff und sind mit herausziehbaren Behältern und Deckeln aus rostfreiem Stahl versehen, damit die Reinigung schnell und wirksam durchgeführt werden kann. Das Trockensystem ermöglicht, den Boden sowie die Seiten der Behälter zu erwärmen, um eine gleichmäßige Temperatur des Produkts zu erhalten.

► «SCIOGLICHOC DIGITAL» - Bei diesen Geräten wird die Temperatur der Schokolade durch einen Fühler und durch ein digitales Thermostat kontrolliert.

Fassungsvermögen der Auflösegeräte: 3,5, lt. • 6 lt. • 9 lt. • 13,7 lt.





**Scioglitore digitale
capacità 3,5 lt.**

*Digital chocolate melter,
capacity 3,5 lt.*

Cod. 09.SC3.5LD



**Scioglitore digitale
capacità 6 lt.**

*Digital chocolate melter,
capacity 6 lt.*

Cod. 09.SC6LD



**Scioglitore digitale
capacità 9 lt.**

*Digital chocolate melter,
capacity 9 lt.*

Cod. 09.SC9LD



**Scioglitore digitale
capacità 13,7 lt.**

*Digital chocolate melter,
capacity 13,7 lt.*

Cod. 09.SC13.7LD