

CARAPHOT


SCIOGLITORI PER RICOPERTURA


MELTERS FOR DIPPING


FUNDIDORES PARA RECUBRIMIENTO


CUVES DE FONTE POUR COUVREMENT


SCHMELZGERÄTE ZUM EINTAUCHEN

-  **CARAPHOT** è uno scioglitore di cioccolato concepito e studiato per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato. All'interno di CarapHot sono posizionate delle carapine estraibili in cui inserire il cioccolato, salse, glasse, creme utilizzabili per operazioni come la copertura di gelati su stecco, il topping e la decorazione sia di gelati artigianali che di gelati soft, frozen yogurt, etc.
- Capacità: 7 L per CarapHot One e Two - 2 L per CarapHot Mini.
 - L'altezza dei contenitori è ideale per immergere a fondo i prodotti: 25 cm per CarapHot One e Two - 14 cm per CarapHot Mini.
 - Contenitore in acciaio inox rimovibile.
 - Sistema di riscaldamento a secco, senza acqua, sia sul fondo sia ai lati per garantire una temperatura omogenea.
 - Termostato analogico per regolare la temperatura.
 - Possibilità di incassare CarapHot e CarapHot Mini nel bancone grazie al kit da incasso.

-  **CARAPHOT** is a chocolate melter conceived and designed to melt chocolate and keep it at a stable temperature. There are removable carapines fitted into each CarapHot to hold chocolate, sauces, icing, and creams for coating ice-cream bars, for topping and decorating artisanal ice-cream as well as soft ice-cream, frozen yogurt, etc.
- Capacity: 7 L for CarapHot One and Two - 2 L for CarapHot Mini.
 - The containers height is ideal to fully dip products: 25 cm for CarapHot One e Two - 14 cm per CarapHot Mini.
 - Removable stainless steel container.
 - Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
 - Analogue thermostat to adjust temperature.
 - Thanks to a practical kit CarapHot and CarapHot Mini can be elegantly built in the counter.

-  **CARAPHOT** es un fundidor de chocolate concebido y estudiado para fundir y mantener el chocolate en temperatura. En el interior de CarapHot están colocadas unas carapinas extraíbles donde introducir el chocolate, salsas, glaseados, cremas utilizables para operaciones tales como bañado de helados en palito, topping y la decoración tanto de los helados artesanales como de helados soft, frozen yogurt, etc.
- Capacidad: 7 L para CarapHot One y Two - 2 L para CarapHot Mini.
 - La altura de los contenedores es ideal para sumergir a fondo los productos: 25 cm para CarapHot One y Two - 14 cm para CarapHot Mini.
 - Contenedor de acero inoxidable removible.
 - Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.
 - Termostato analógico para regular la temperatura.
 - Posibilidad de encajar CarapHot y CarapHot Mini elegantemente en el mostrador gracias al kit de encaje.

-  **CARAPHOT** est une cuve de fonte de chocolat conçue et étudiée pour fondre et maintenir en température le chocolat. À l'intérieur du CarapHot il y a plusieurs carapines amovibles dans lesquelles insérer le chocolat, les sauces, les crèmes glacées, les crèmes utilisables pour des opérations comme la couverture de glaces sur bâtonnet, la sauce et la décoration autant de crèmes glacées artisanales que de glaces soft, frozen yogurt, etc.
- Capacité: 7 L pour CarapHot One et Two - 2 L pour CarapHot Mini.
 - L'hauteur des récipients est idéal pour immerger à fond les produits: 25 cm pour CarapHot One et Two - 14 cm pour CarapHot Mini.
 - Récipient en acier inox amovible.
 - Système de réchauffement à sec, sans eau, autant sur le fond que sur les côtés pour garantir une température homogène.
 - Thermostat analogique pour régler la température.
 - Possibilité d'encastrer CarapHot et CarapHot Mini élégamment dans le comptoir grâce au kit d'encastrement.

-  **CARAPHOT** ist ein Gerät das Schokolade auflöst und bei konstanter Temperatur flüssig hält. CarapHot verfügt über einen herausnehmbaren runder Edelstahlbehälter, in dem Schokolade, Soßen, Glasuren und Cremes hineingegeben werden. Durch Eintauchen kann z.B. Eis am Stiel überzogen werden. Diverse andere Produkte lassen sich so glasieren oder dekorieren.
- Fassungsvermögen: 7 L für CarapHot One und Two - 2 L für CarapHot Mini.
 - Die Behälterhöhe ist ideal zum Eintauchen der Erzeugnisse. 25 cm bei CarapHot One und Two - 14 cm bei CarapHot Mini.
 - Trockenheizung ohne Wasser sowohl am Boden als auch an den Seiten. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung.
 - Analog-Thermostat zur Temperaturregulierung.
 - CarapHot und CarapHot Mini können mit einem Einbau-Kits elegant in den Arbeitstisch eingebaut werden.



MADE IN ITALY

CarapHot One
09.CP1



CarapHot Two
09.CP2










CarapHot Mini 1
09.CPM1



CarapHot Mini 2
09.CPM2

CarapHot Mini 4
09.CPM4

	CarapHot One 09.CP1	CarapHot Two 09.CP2	CarapHot Mini 1 09.CPM1	CarapHot Mini 2 09.CPM2	CarapHot Mini 4 09.CPM4
	110/220 V	110/220 V	110/220 V	110/220 V	110/220 V
	0.5 kW	1 kW	0.3 kW	0.6 kW	0.9 kW
	10 kg	18 kg	2.5 kg	5 Kkg	10 kg
	31x31x30h cm	31x57x30h cm	20x25x15h cm	20x45x15h cm	40x45x15h cm
	7 L	7 L x 2	2 L	2 L x 2	2 L x 4
	max 50°C	max 50°C	max 50°C	max 50°C	max 50°C