

# SCIOGLICHOC ANALOGUE

SCIOGLITORI DI CIOCCOLATO ANALOGICI

ANALOGUE CHOCOLATE MELTERS

FUNDIDORES ANALÓGICOS

CUVES DE FONTE ANALOGIQUES


ANALOGUE SCHMELZGERÄTE

 **SCIOGLICHOC ANALOGICI** 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 sia ai lati per garantire una temperatura omogenea.
- Termostato analogico per regolare la temperatura.
- Disponibili in varie misure e con contenitori multipli: 1,5 L • 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L • 2x1,5 L • 3x0,8 L • 4x1,5 L

 **ANALOGUE 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.
- Analogue thermostat to adjust temperature.
- Available in different sizes, and with a single or several containers: 1.5 L • 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L • 2x1.5 L • 3x0.8 L • 4x1.5 L

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

- Estructura de 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 analógico para regular la temperatura.
- Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples: 1,5 L • 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L • 2x1,5 L • 3x0,8 L • 4x1,5 L

 **SCIOGLICHOC ANALOGIQUES** 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 analogique pour régler la température.
- Disponibles en différentes mesures et avec des récipients multiples: 1,5 L • 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L • 2x1,5 L • 3x0,8 L • 4x1,5 L

 **ANALOGUE 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.
- Analog-Thermostat zur Temperaturregulierung.
- In unterschiedlichen Größen und mit Mehrfach-Behältern erhältlich: 1.5 L • 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L • 2x1.5 L • 3x0.8 L • 4x1.5 L



MADE  
IN  
ITALY

**Scioglitore analogico  
capacità 1,5 L per due vasche**  
Chocolate melter,  
capacity 1.5 L x 2  
09.SC2X1.5L



**Scioglitore analogico  
capacità 0,8 L per tre vasche**  
Chocolate melter,  
capacity 0.8 L x 3  
09.SC3X0.8L

**Scioglitore analogico  
capacità 1,5 L per quattro vasche**  
Chocolate melter,  
capacity 1.5 L x 4  
09.SC4X1.5L



L 1.5x2

L 0.8x3

L 1.5x4



110/220 V

110/220 V

110/220 V



160 W

90 W

320 W



max 50°C

max 50°C

max 50°C



42.5x26x13.5 cm

38.5x26.5x13.5 cm

78x26x13.5 cm

# SCIOGLICHOC ANALOGUE

Scioglitore analogico  
capacità 1,5 L  
Chocolate melter,  
capacity 1.5 L  
09.SC1.5L










Scioglitore analogico  
capacità 3,5 L  
Chocolate melter,  
capacity 3.5 L  
09.SC3.5L



Scioglitore analogico  
capacità 6 L  
Chocolate melter,  
capacity 6 L  
09.SC6L



	 L 1.5	 L 3.5	 L 6.0
	110/220 V	110/220 V	110/220 V
	80 W	80 W	130 W
	max 50°C	max 50°C	max 50°C
	23x26.5x13.5 cm	24x41.5x13.5 cm	32.5x40x13.5 cm



MADE  
IN  
ITALY



**Scioglitore analogico  
capacità 9 L**  
Chocolate melter,  
capacity 9 L  
09.SC9L



**Scioglitore analogico  
capacità 13,7 L**  
Chocolate melter,  
capacity 13.7 L  
09.SC13.7L

	L 9.0	L 13.7
	110/220 V	110/220 V
	200 W	265 W
	max 50°C	max 50°C
	38x44x13.5 cm	38x62x13.5 cm