

MELTINCHOC

chocolate melters



DIGITAL CHOCOLATE MELTER

It is the newest and most advanced model. Thanks to its technology, it enables rapid melting and allows you to keep a constant and homogeneous temperature. Graphic display, immersion thermal probe, sound indicators and digital control of the three preset programs, based on the type of chocolate, also allow less experienced to work with chocolate.

È il più nuovo ed evoluto dei modelli. Grazie alla tecnologia utilizzata consente un rapido scioglimento ed il mantenimento della temperatura costante e omogenea. Display grafico, sonda termica ad immersione, indicatori sonori e controllo digitale dei tre programmi preimpostati, in base al tipo di cioccolato da usare, consentono anche ai meno esperti di lavorare con il cioccolato.



DigitalMeltinChoc
MADE IN ITALY



Digital 3.6 litres
24 x 40 x 13,5 cm - 3,6 l
MCD101



Digital 9 litres
39,5 x 45 x 13,5 cm - 9 l
MCD103



Digital 6 litres
33 x 40 x 13,5 cm - 6 l
MCD102



Digital 13,7 litres
39,5 x 62 x 13,5 cm - 13,7 l
MCD104

CHOCOLATE MELTER

The most known and appreciated by professionals, it is the dry heat melter ideal for chocolate. The manual thermostat allows to adjust and keep the product at the desired temperature. Analogic Meltinchoc is also available in the multibasin version, ideal for simultaneous processing of different types of chocolate.

Il più conosciuto ed apprezzato dai professionisti di tutto il mondo è lo scioglitore analogico a secco ideale per il cioccolato. Il termostato manuale permette di regolare e conservare il prodotto alla temperatura desiderata. Meltinchoc Analogico è inoltre disponibile nella versione multivasca, ideale per lavorare contemporaneamente diversi tipi di cioccolato.



Meltinchoc
MADE IN ITALY



1,5 liters
26 x 26 x 13,5 cm - 1,5 l
MC105



9 litres
39,5 x 45 x 13,5 cm - 9 l
MC103



1,5x2 liters
42 x 26 x 13,5 cm - 3 l
MC108



3,6 litres
24 x 40 x 13,5 cm - 3,6 l
MC101



13,7 litres
39,5 x 62 x 13,5 cm - 13,7 l
MC104



1,5x3 liters
61 x 26 x 13,5 cm - 4,5 l
MC100



6 litres
33 x 40 x 13,5 cm - 6 l
MC102



0,8x3 liters
39,5 x 26,5 x 13,5 cm - 2,4 l
MC107



1,5x4 liters
79 x 26 x 13,5 cm - 6 l
MC106

MINI CHOCOLATE MELTER

Practical and colorful, Mini is the ideal melter in the pastry lab for small quantities of pralines and chocolate subjects, as well as in ice cream shops for glazed desserts on stick. The modern appearance and the four available colors make it an ideal design object to be used directly in front of customers.

Pratico e colorato, Mini è lo scioglitore ideale sia in laboratorio per piccole quantità di praline e soggetti di cioccolato, sia in gelateria per la glassatura di gelati e dessert su stecco. L'aspetto moderno e i quattro colori disponibili lo rendono un oggetto di design ideale per l'uso direttamente di fronte ai clienti.



MiniMeltinChoc
MADE IN ITALY



Mini MeltinChoc
26 x 26 x h 16 cm - 1,8 l
MC09N



Mini MeltinChoc
26 x 26 x h 16 cm - 1,8 l
MC09G



Mini MeltinChoc
26 x 26 x h 16 cm - 1,8 l
MC09R



Deep MeltinChoc
ø 20,5 h 21 cm - 1,7 lt
MC10

Cod. FOI DMC.18_rev2023

