

PROFESSIONAL MELTERS

MELTINCHOC ANALOGICI

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 con scocca e coperchio in plastica.

Il termostato manuale permette di regolare e mantenere il cioccolato alla temperatura desiderata.

Realizzati in materiale plastico termoresistente, gli scioglitori per cioccolato hanno capienze comprese tra 0,8 e 13 litri.

ANALOGUE MELTINCHOC

The Meltinchoc are essential tools for chocolate processing.

Precision, design, ease of use and compactness are the main advantages of these devices, designed to meet the requirements of even the most demanding confectioners.

Dry heat analogue melters are equipped with a practical and removable stainless steel tank with plastic lid and chassis.

The manual thermostat allows you to adjust and maintain chocolate at the desired temperature.

Made with heat-resistant plastic, the chocolate melters can hold from 0,8 to 13 liters.

Meltin

Meltinchoc

MADE IN ITALY

Su richiesta disponibili scioglitori con cablaggio GB / USA / GIAPPONE / AUSTRALIA / CINA.
UK / US / JAPAN / AUSTRALIA / CHINA wirings available upon request.

0,8x3 L

Misure - Size:
39,5x26,5 h13,5cm
Vasca - Basin:
15x8,3 h10cm

Cod. **MC107**



1,5 L

Misura - Size:
24x26 h13,5cm
Vasca - Basin:
15,5x14 h10cm

Cod. **MC105**



1,5x2 L

Misura - Size:
26x42 h13,5cm
Vasca - Basin:
15,5x14 h10cm

Cod. **MC108**



1,5x3 L

Misura - Size:
26x61 h13,5cm
Vasca - Basin:
15,5x14 h10cm

Cod. **MC100**



1,5x4 L

Misura - Size:
79x26 h13,5cm
Vasca - Basin:
15,5x14 h10cm

Cod. **MC106**



3,6 L

Misura - Size:
40x24 h13,5cm
Vasca - Basin:
32,5x18 h10cm

Cod. **MC101**



6 L

Misura - Size:
40x33 h13,5cm
Vasca - Basin:
32x26,5 h10cm

Cod. **MC102**



9 L

Misura - Size:
45x39,5 h13,5cm
Vasca - Basin:
35,3x32 h10cm

Cod. **MC103**



13,7 L

Misura - Size:
62x39,5 h13,5cm
Vasca - Basin:
53x32,5 h10cm

Cod. **MC104**



MINI MELTERS

Lo scioglitore a secco per cioccolato MINI-MELTIN-CHOC può essere utilizzato sia in laboratorio per piccole produzioni di praline e soggetti di cioccolato che in gelateria per la copertura di gelati e dessert su stecco.

Il design raffinato incentiva l'esposizione dello scioglitore in negozio favorendone l'utilizzo anche di fronte al pubblico.

Realizzato in robusto materiale plastico antiurto. Vaschetta estraibile in alluminio anodizzato.

MINI-MELTINCHOC dry heat chocolate melters can be used for small productions of pralines and chocolate shapes, as well as in the ice-cream shops for the decorations of ice creams.

Because of its modern design, the melter can be used also in the shop in front of the customers.

Made of durable impact resistant plastic.

Removable basin made of anodized aluminium.



Mini Meltinchoc

MADE IN ITALY



Consigli per il temperaggio del cioccolato con il Mini Meltinchoc

Impostare la massima temperatura sul Mini Meltinchoc e sciogliere il 70% del cioccolato mescolando frequentemente.

Quando il cioccolato è perfettamente fuso e ha raggiunto la temperatura di 40-45°C abbassare a 30°C il termostato del Mini Meltinchoc e aggiungere il restante 30% di cioccolato a temperatura ambiente. Mescolare per amalgamare e raffreddare fino al raggiungimento della temperatura di "temperaggio" consigliata dal produttore del cioccolato (la temperatura di temperaggio è indicativamente di 31°C per il cioccolato fondente, di 30°C per il cioccolato al latte e di 29°C per il cioccolato bianco).

Questa tecnica è definita "temperaggio per inseminazione" e serve a stabilizzare i cristalli del burro di cacao. Per un temperaggio preciso consigliamo di misurare la temperatura con il termometro digitale Martellato per cioccolato (cod. 50T001).

Il cioccolato ben temperato si sforma facilmente dagli stampi e ha un aspetto invitante, lucido e croccante, al contrario se il cioccolato non è temperato, è difficile da sformare e oltre a essere opaco e molle potrebbe presentare venature biancastre.

Suggestions for chocolate tempering with the Mini Meltinchoc

Set the maximum temperature on the Mini Meltinchoc and melt the 70% of chocolate, stirring frequently.

When chocolate is completely melted and has reached a temperature of 40-45 °C, lower the thermostat of the Mini Meltinchoc to 30° C and add remaining 30% of chocolate at room temperature.

Stir to mix and cool down to the "tempering" temperature recommended by the chocolate manufacturer (tempering temperature is approximately 31 °C for dark chocolate, 30 °C for milk chocolate and 29 °C for white chocolate).

This technique is called "tempering for insemination" and it is useful to stabilize the crystals of cocoa butter. For a precise tempering, it is recommended to measure the temperature with Martellato digital thermometer for chocolate (cod. 50T001).

Well-tempered chocolate can be easily removed from the moulds; it is crispy and looks shiny and attractive. On the contrary, not-tempered chocolate is difficult to unmould and it may have whitish veins, besides being soft and opaque.

MiniMeltinchoc

MADE IN ITALY

1,8 L

Misure - Size:
26x26 h16 cm
Vasca - Basin:
Ø18,5 h10,7 cm
Cap. 1,8 LT



Cod. **MC09G**
Grigio - Gray



Cod. **MC09L**
Lilla - Lilac



Cod. **MC09R**
Rosso - Red



Cod. **MC09V**
Verde - Green

Cod. **MC000305**
Vaschetta in alluminio anodizzato.
Basin made of anodized aluminium.
Basin: Ø18,5 h10,7 cm
Cap. 1,8 LT



CHOCOLATE FOUNTAINS

Fontana professionale in grado di produrre una scenografica colata di morbido cioccolato. Facile da usare e pulire, è l'ideale per catering, feste e matrimoni, oltre a rappresentare un suggestivo complemento d'arredo per le pasticcerie.

Professional fountain capable to produce a spectacular "waterfall" of soft chocolate. Easy to use and clean, it is the ideal solution for caterings, parties and weddings. Besides, it is a visually-striking furniture item for pastry shops.



Fontane per cioccolato realizzate in acciaio inox, temperatura regolabile
Fountain made of stainless steel, adjustable temperature



Cod. CHOCOFONT

Ø 210mm h390mm
220 - 240V - 50 Hz
Amps 0,77A - 170W

Realizzata in acciaio inox.
Perno centrale in materiale plastico resistente ad alte temperature.
Mantiene la cioccolata alla temperatura di 36/39°C.
Facile da usare e da pulire.

Made of stainless steel.
The auger is made of heat resistant plastic.
To keep chocolate at 36/39°C.
Easy to use and clean.



Cod. CHOCOBIG

Ø380 h800 mm
230V - 50 Hz
Amps 1.6A - 370W

Realizzata in acciaio inox.
Perno centrale in acciaio, resistente ad alte temperature.
Mantiene la cioccolata alla temperatura di 36/39°C.
Facile da usare e da pulire.

Made of stainless steel.
The auger is made of stainless steel.
To keep chocolate at 36/39°C.
Easy to use and clean.



Cod. 20-4000

Ø 440 h1000 mm
Capacità Vasca : circa 9 litri
230V - 50/60 Hz
Amps : 2,5A - 450W

Realizzata in acciaio inox.
Perno centrale in acciaio, resistente ad alte temperature.
Mantiene la cioccolata alla temperatura di 36/39°C.
Facile da usare e da pulire.

Made of stainless steel.
The auger is made of stainless steel.
To keep chocolate at 36/39°C.
Easy to use and clean.



Cod. CHOCORING

Rosso - Red

Cod. CHOCORING06

Satinato - Glazed

Ø 520mm x h 160mm
per/for CHOCOFONT.

Copri fontana con comodi ripiani porta-coppette.
In plexiglass forma rotonda.

Ring cover for Chocofont with useful displays.
Round shaped plexiglass shelves.

Cod. CHOCOBIGRING

Rosso - Red

Cod. CHOCOBIGRING06

Satinato - Glazed

Ø650 mm x h 170mm
per/for CHOCOBIG.

Copri fontana con comodi ripiani porta-coppette.
In plexiglass forma rotonda.

Ring cover for Chocofont with useful displays.
Round shaped plexiglass shelves.

Cod. 20-R4000

Satinato - Glazed

810x810 h 165 mm
per/for 20-4000 20-4001,

Copri fontana con comodi ripiani porta-coppette.
In plexiglass satinato forma ovalizzata.
Ring cover for Chocofont with useful displays.
Oval shaped satinized plexiglass shelves