





CARAPHOT

MADE
IN
ITALY


Scioglitori di cioccolato per gelateria
Chocolate melters for ice-cream parlour
Fundidores de chocolate para heladería
Cuves de fonte de chocolate pour glacier
Schokoladeschmelzgeräte für Eisdiele

 **CARAPHOT** è uno scioglitore di cioccolato concepito e studiato per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato. All'interno di CarapHot è posizionata una carapina estraibile 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 di 7 lt.
- Altezza contenitore 25 cm, ideale per immergere a fondo i prodotti.
- 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 la macchina elegantemente 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. A removable carapine is 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.
- Container height: 25 cm, perfect to fully dip products.
- 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 the machine 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 está colocada una carapina extraíble 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 de 7 L.
- Altura contenedor 25 cm, ideal para sumergir a fondo los productos.
- 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 la máquina 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 de CarapHot est placée une Carapina extractible dans laquelle 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 de 7 L.
- Hauteur récipient 25 cm, idéal pour immerger à fond les produits.
- 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'encaster la machine élégamment dans le comptoir grâce au kit d'encastrement.







 **CARAPHOT** ist ein zum Auflösen und zur Temperaturbeibehaltung der Schokolade konzipiertes und entwickeltes Auflösegerät für Schokolade.

Im CarapHot ist ein herausnehmbarer runder Behälter positioniert, in dem die Schokolade, Soßen, Glasuren und Cremes hineingegeben werden, die für Tätigkeiten wie den Überzug von Eis am Stiel, das Topping und die Dekoration sowohl von handwerklichem als auch Soft-Eis, Frozen Joghurt usw. verwendbar sind.

- Fassungsvermögen 7 L.
- Behälterhöhe 25 cm, ideal zum ganzen Eintauchen der Erzeugnisse.
- Entfernter Edelstahlbehälter.
- Trockenheizung ohne Wasser sowohl auf dem Boden als auch an den Seiten, um eine homogene Temperatur zu gewährleisten.
- Analog-Thermostat zur Temperaturregulierung.
- Die Maschine kann dank des Einbau-Kits elegant in den Arbeitstisch eingebaut werden.









 **CarapHot One**
09.CP1

	110/240 V
	0.5 Kw
	10 Kg
	31x31x30h cm
	7 Lt
	max 50°C



 **CarapHot Two**
09.CP2

	110/240 V
	1 Kw
	18 Kg
	31x57x30h cm
	7 Lt x 2
	max 50°C

