



DeepMeltinChoc

MADE IN ITALY

Scioglitore a secco pensato per le gelaterie, grazie alla sua forma e dimensione è ideale per coperture di cioccolato di gelati e semifreddi su stecco. Le caratteristiche tecniche degli scioglitori, il termostato analogico che consente di regolare la temperatura e la vasca estraibile in alluminio anodizzato, per una più facile pulizia, fanno del DEEP-MELTINCHOC un articolo essenziale.

Dry melter designed for ice cream parlours, thanks to its shape and size it is ideal for chocolate coatings of ice creams and semifreddi on sticks. The technical specifications of analog melters, the thermostat that allows to adjust the temperature and the extractable tray in anodized aluminium (to make cleaning easier), make DEEP-MELTINCHOC an essential item.



1,7L

Size ø20,5 h21,2 cm

Cod. **MC10**



Vasca in alluminio anodizzato
Basin in anodized aluminium

Size ø14 h18 cm

Cod. **MC001001**

 **Martellato**

martellato.com

cod. FOLDMC18_rev03




MeltinChoc

MADE IN ITALY

CHOCOLATE MELTERS



 **Martellato**



Digital MeltinChoc

MADE IN ITALY

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.

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.



MeltinChoc

MADE IN ITALY

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.

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.



Mini MeltinChoc

MADE IN ITALY

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.

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.



3,6 L

Size: 40x24 h13,5cm
Cod. **MCD101**

6 L

Size: 40x33 h13,5cm
Cod. **MCD102**

9 L

Size: 45x39,5 h13,5cm
Cod. **MCD103**

13,7 L

Size: 62x39,5 h13,5cm
Cod. **MCD104**

MONO



1,5 L

Size: 24x26 h13,5cm
Cod. **MC105**

6 L

Size: 40x33 h13,5cm
Cod. **MC102**

13,7 L

Size: 62x39,5 h13,5cm
Cod. **MC104**

0,8Lx3

Size: 39,5x26,5 h13,5cm
Single thermostat for setting one temperatures
Cod. **MC107**

1,5Lx3

Size: 26x61 h13,5cm
Multi thermostat for setting different temperatures
Cod. **MC100**

3,6 L

Size: 40x24 h13,5cm
Cod. **MC101**

9 L

Size: 45x39,5 h13,5cm
Cod. **MC103**

MULTI

1,5Lx2

Size: 26x42 h13,5cm
Multi thermostat for setting different temperatures
Cod. **MC108**

1,5Lx4

Size: 79x26 h13,5cm
Multi thermostat for setting different temperatures
Cod. **MC106**



1,8 L

Size 26x26 h16 cm
Cod. **MC09R** Rosso - Red
Cod. **MC09L** Lilla - Lilac
Cod. **MC09V** Verde - Green
Cod. **MC09G** Grigio - Grey
Cod. **MC09N** Nero - Black



Vasca in alluminio anodizzato
Basin in anodized aluminium

Size ø18,5 h10,7 cm
Cod. **MC000305**