

**HOLITY.COM**

Chocolatera de acero inoxidable h220_409

Fuente de chocolate de acero inoxidable. Capacidad: 2,5 kg. Dimensiones: L.330 x P.330 x Altura.480 mm.

La fuente de chocolate de acero inoxidable para eventos horeca H220_409 es el detalle perfecto para crear una experiencia sensorial memorable en restaurantes, hoteles, catering, eventos privados y buffets. Diseñada para ofrecer alto rendimiento y facilidad de uso, esta fuente de chocolate fusiona funcionalidad profesional y diseño elegante.

Fabricada en acero inoxidable, es robusta, higiénica y fácil de limpiar. Las cuencas en cascada son extraíbles y aptas para el lavavajillas, lo que garantiza una limpieza rápida después de cada uso. El aparato está equipado con un interruptor basculante para controlar las funciones y luces de funcionamiento que indican cuando el aparato está activo.

Con una capacidad de 2,5 kg de chocolate, es ideal para servir a numerosos comensales de forma continuada. El motor y la temperatura se pueden controlar por separado, lo que permite adaptar el funcionamiento a las necesidades específicas del evento. La temperatura es ajustable hasta 68 °C mediante control sin escalonamientos, para mantener el chocolate siempre cremoso y con la consistencia adecuada.

De tamaño compacto (330 mm de ancho x 330 mm de fondo x 480 mm de altura) pero de alto rendimiento, funciona a 230 V - 50/60 Hz con una potencia de 0,325 kW, perfectamente compatible con las necesidades de los montajes móviles o las cocinas profesionales.

Sorprenda a sus invitados con un toque extra de dulzura. Pida ya el Chocolatier H220_409 y haga que cada evento sea realmente inolvidable. Solicita un presupuesto personalizado para entregas múltiples.

Características técnicas:

Material: acero inoxidable

Capacidad: 2,5 kg de chocolate
Rango de temperatura: hasta 68 °C

Control de temperatura: continuo, sin escalones

Motor y temperatura: conmutables por separado

0de Control:interruptor basculante

manuamente de control: indicador de presencia de funcionamiento

lavavajillas Gacerolas:de cascada, extraíbles y aptas para lavavajillas

Alimentación: 230 V - 50/60 Hz

Potencia: 0,325 kW

Dimensiones: An 330 x F 330 x Al 480 mm

Guía de compra: **Peso: 8.3 kg**

Beneficios para el usuario:

En el sector de la horeca y la restauración, una fuente de chocolate profesional es un valor añadido para eventos de alto nivel.

- **Experiencia:** visual y gustativa ideal para buffets y eventos.

● **Regulación:** control preciso de la temperatura para un chocolate perfecto en todo momento.

- Regulación: control preciso de la temperatura para un chocolate perfecto en todo momento.
- Separación: de los controles para una máxima flexibilidad de uso.
- Diseño: Compacto y robusto, fácil de colocar en cualquier contexto.

Una capacidad de 2,5 kg es perfecta para buffets, bodas, fiestas de empresa. Elija un modelo de acero inoxidable por higiene, estética y durabilidad.

Preguntas frecuentes:

Fuente de chocolate profesional de acero inoxidable, fuente de chocolate para hostelería, fuente de chocolate horeca de 2,5 kg, fuente de chocolate para hotel buffet de eventos, fuente de chocolate de acero inoxidable regulable en temperatura

*Imágenes meramente ilustrativas.

INFORMACIÓN

- **Altura** 48 cm
- **Ancho** 33 cm
- **Profundidad** 33 cm
- **Capacidad** 2,5 kg
- **consumo de energía** 0,325 kW

Chocolatera de acero inoxidable h220_409



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Chocolatera de acero inoxidable h220_409

- : 2,5 kg
- : 48 cm
- : 33 cm
- : 33 cm
- : 0,325 kW



HOLITY.COM



HOLITY.COM