

**HOLITY.COM**

## Fundidor analógico de chocolate seco h885\_36

Fundidor de chocolate seco con depósito de acero inoxidable y termostato manual. Capacidad: 13,7 litros. Dimensiones: 39,5 x 62 x h. 13,5 cm.

El fundidor de chocolate analógico h885\_36 de 13,7 litros es la herramienta ideal para hoteles, pastelerías, chocolaterías artesanales y profesionales de la restauración que requieran una gran capacidad combinada con un manejo sencillo y eficaz. Diseñado para quienes desean control manual de temperatura y máxima fiabilidad, este modelo destaca por su capacidad, precisión y facilidad de uso.

La estructura está fabricado en plástico resistente al calor, diseñado para soportar el desgaste y el calor típicos de los entornos profesionales, mientras que la cubeta de acero inoxidable de 13,7 litros es totalmente extraíble para garantizar máxima higiene y facilidad de limpieza. La tapa de plástico ayuda a mantener constante la temperatura del chocolate, evitando pérdidas de calor.

El aparato funciona en seco y utiliza un termostato manual para ajustar y mantener fácilmente la temperatura óptima para cada tipo de chocolate (negro, con leche, blanco), asegurando un fundido uniforme sin quemaduras.

Gracias a su pequeño tamaño (39,5 x 62 x h13,5 cm) en relación a su gran capacidad, es perfecta para su instalación en bancos de trabajo, incluso en espacios profesionales organizados.

El diseño de la máquina también es ideal para su uso en la cocina. Combina diseño funcional, rendimiento fiable y versatilidad de uso, lo que la convierte en una herramienta indispensable para los profesionales de la repostería.

Lleve su producción al siguiente nivel con el fundidor h885\_36. Cómpralo ahora o solicite presupuesto para pedidos múltiples.

Características técnicas:

¿Seástea  
aparato  
sumar  
tamaño? Dimensiones del depósito: 32,5 x 53 x h. 10 cm  
Sobrato?  
Niervaviloso? Dimensiones totales: 39,5 x 62 x h. 13,5 cm  
Cacolote?  
Fundidor Estructura exterior: Plástico resistente al calor  
Depósito  
Depósito y tapa: Depósito de acero inoxidable retráctil, tapa de plástico  
funcionamiento: Funcionamiento en seco  
Control de temperatura: Termostato manual analógico  
desmontable  
Alimentación: 230V - 0. 87A - 50/60Hz  
proteccarlo  
Alimentación: 230V - 0. 87A - 50/60Hz.87A - 50/60Hz  
ajustando  
Guía de compra:  
haciendamente  
Eléctrica.  
temperatura.  
Si tienes una producción de repostería de intensidad media-alta, un fundidor de 13,7 litros de tipo seco analógico como el  
Reserva de repostería perfecta.

- Gran capacidad: ideal para grandes producciones.
- Control de temperatura regulable, para una mejor calidad y duración de la temperatura para adaptarla al tipo de chocolate que estés procesando.
- Diseño: Compacto con gran capacidad interna.
- Rígido: Resistente al uso diario intensivo.

La cubeta de acero inoxidable extraíble garantiza una limpieza rápida e higiénica, mientras que el diseño compacto te permite aprovechar al máximo el espacio de tu mesa de trabajo.

Es la opción ideal para pastelerías, restaurantes y talleres profesionales que quieran combinar capacidad, fiabilidad y  
prestadas frecuentes.

Fundidor de chocolate analógico de 13,7 litros, fundidor de chocolate profesional, fundidor de chocolate seco con depósito de acero inoxidable, fundidor de chocolate manual, equipo de repostería oreca, fundidor de chocolate de sobremesa de gran capacidad, termostato de chocolate manual.

\*Imagen puramente indicativa.

## INFORMACIÓN



Fundidor analógico de chocolate seco h885\_36

Fundidor analógico de  
chocolate seco h885\_36

---

: 13,7 l



**HOLITY.COM**