



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. Cómprelo ahora o solicite presupuesto para pedidos múltiples.

Características técnicas:

¿Sabías?
agregar
buscar
¿Tienes dudas?
¿Sabías?
¿Sabías?
¿Sabías?

Capacidad del depósito: 13,7 litros

Dimensiones del depósito: 32,5 x 53 x h. 10 cm

Dimensiones totales: 39,5 x 62 x h. 13,5 cm

Estructura exterior: Plástico resistente al calor

Depósito y tapa: Depósito de acero inoxidable retráctil, tapa de plástico

Funcionamiento: Funcionamiento en seco

Control de temperatura: Termostato manual analógico

Alimentación: 230V - 0. 87A - 50/60Hz

Alimentación: 230V - 0. 87A - 50/60Hz.87A - 50/60Hz

Guía de compra:
eléctrica.
temperatura.

Si tienes una producción de repostería de intensidad media-alta, un fundidor de 13,7 litros de tipo seco analógico como el **Bosch para solución perfecta.**

- Gran capacidad: ideal para grandes producciones.
- Temperatura regulable, para ajustar fácilmente la temperatura para adaptarla al tipo de chocolate que estés procesando.
- De acero inoxidable extraíble para una limpieza fácil e higiénica.
- 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 prácticas 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

