

**HOLITY.COM**

Fundidor de chocolate 13,7 l h885_32

Fundidora de chocolate, cuba de acero inoxidable extraíble, control digital. Capacidad: 13,7 litros. Dimensiones: 39,5 x 62 x H 13,5 cm.

El fundidor de chocolate digital h885_32 de 13,7 litros es una solución profesional de alta gama diseñada para hoteles, pastelerías, chocolaterías artesanales y centros de producción de repostería de gran volumen. Este dispositivo permite una dispersión rápida, precisa y homogénea del chocolate, ofreciendo el máximo control en cada fase del proceso.

Fabricado con carcasa de plástico resistente al calor y cuenco de acero inoxidable extraíble, es resistente al calor, la humedad y los detergentes, además de garantizar una fácil limpieza y una larga vida útil. La placa electrónica integrada gestiona de forma inteligente la resistencia interna y la detección de temperatura a través de la sonda de temperatura externa, garantizando que la temperatura ajustada se mantenga a un nivel constante.

El panel frontal con pantalla gráfica proporciona indicaciones visuales y señales acústicas para completar con precisión todos los pasos de temperatura. Puede utilizar uno de los 3 programas automáticos (chocolate blanco, con leche o negro), u operar en modo manual con ajuste libre de parámetros.

Con una capacidad de 13,7 litros, este modelo es perfecto para elaboraciones a gran escala, manteniendo un tamaño compacto (39,5 x 62 x h13,5 cm). La cubeta interior de 32,5 x 53 x h10 cm permite una gran capacidad de carga, optimizando el tiempo de funcionamiento.

La h885_32 es la elección ideal para los profesionales que desean alto rendimiento, facilidad de uso y máxima eficiencia de producción en entornos de alto ritmo.

Confíe en la potencia y precisión del fundidor h885_32. Pídalos ahora o solicite un presupuesto personalizado para suministros a medida.

Salidas
puerta
tarolar
Características técnicas:
Deposito
Depósito Capacidad del depósito: 13,7 litros
Són
Dimensiones del depósito: 32,5 x 53 x h. 10 cm
Seguamente
Depósito Dimensiones totales: 39,5 x 62 x H 13,5 cm
programas
Estructura exterior: Plástico resistente al calor
Material del tanque y la tapa: Acero inoxidable, extraíble
Control de temperatura: Sonda de temperatura externa
Gestión electrónica: Placa para control inteligente de la resistencia y la temperatura
Guía visual de funcionamiento: Manual y 3 programas predefinidos (blanco, leche, fondant)
Pantalla: Gráfica con guía visual de atemperado
Si operas en el sector de la ho.re.ca. o repostería profesional, elegir el fundidor adecuado marca la diferencia en la calidad del producto.

lavavajillas.

Alimentación: 230V - 0.87A - 50/60Hz

Para grandes volúmenes, la capacidad es un parámetro clave: con 13,7 litros, el modelo h885_32 es ideal para altos rendimientos sin interrupciones.

Instrumentos con control digital y sonda externa de temperatura garantizan una temperatura precisa y estable, evitando el enfriamiento del chocolate.

• Fundición: uniforme incluso en grandes cantidades de chocolate.

La pantalla digital nos permite las operaciones más complejas y sofisticadas incluso para aquellos con poca experiencia. Por último, elegir el modelo h885_32 es fabricable, extraíble para una limpieza rápida y higiénica, que garantizan higiene, durabilidad y bajo mantenimiento.

• Ideal: para producciones de alta intensidad y talleres profesionales.

Este modelo combina todas estas ventajas en una máquina compacta, de alto rendimiento y profesional.

Fundidora de chocolate 13,7 litros, fundidora de chocolate digital profesional, atemperadora de chocolate, equipo profesional para chocolates de gran capacidad en acero inoxidable, fundidora de chocolate para obrador de repostería, fundidora de chocolate Horeca.

*Imágenes puramente indicativas.

INFORMACIÓN



Fundidor de chocolate 13,7 l h885_32



HOLITY.COM

HOLITY.COM



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Fundidor de chocolate
13,7 l h885_32

: 13,7 l