



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. Pídale ahora o solicite un presupuesto personalizado para suministros a medida.



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Fundidor de chocolate
13,7 l h885_32

: 13,7 l