



Fundidor de chocolate de 3,6 l h885_29

Fundidor de chocolate con control digital, bol de acero inoxidable extraíble, 3 programas. Dimensiones: 24 x 40 x h. 13,5 cm.

El fundidor de chocolate digital h885_29 de 3,6 litros está diseñado para satisfacer las necesidades de hoteles, restaurantes, pastelerías y chocolaterías profesionales, donde el control preciso de la temperatura del chocolate es esencial para evitar quemaduras y conseguir un resultado homogéneo.

Este fundidor cuenta con una cuenca extraíble de acero inoxidable y una carcasa de plástico resistente al calor, dos elementos que garantizan durabilidad, seguridad y facilidad de limpieza. En el corazón del sistema hay una placa electrónica inteligente que gestiona la resistencia interna y controla la temperatura del chocolate a través de una sonda térmica externa, asegurando que el calor deseado se mantiene a un nivel constante.

El panel frontal con pantalla gráfica ofrece un funcionamiento sencillo e intuitivo: el operador puede elegir entre tres programas preestablecidos (negro, leche, blanco) o ajustar los parámetros manualmente según sea necesario. Durante el ciclo de atemperado, el sistema proporciona avisos visuales y sonoros, simplificando cada paso de la operación incluso para el personal menos experimentado.

Con una capacidad de 3,6 litros, este equipo fusor es ideal para procesar volúmenes medios, perfecto para uso continuo en hostelería. Las dimensiones compactas (24 x 40 x h13,5 cm) lo hacen adecuado incluso para bancos de trabajo con espacio limitado. La cuenca interior mide 18 x 32,5 x h10 cm, y es fácilmente extraíble para una limpieza rápida al final del servicio.

Esta herramienta mejora la productividad, reduce el desperdicio de materia prima y garantiza un templado profesional, asegurando resultados impecables.

. No deje la calidad de su chocolate al azar. Pida ya el fundidor de chocolate h885_29 y aporte precisión y fiabilidad a su taller. Para grandes cantidades, contacta con nosotros para un presupuesto personalizado.

Características técnicas:

¿Sabías?

- **Capacidad** Capacidad del depósito: 3,6 litros
- **Personalizar**
- **Dimensiones** Dimensiones del depósito: 18 x 32,5 x h. 10 cm
- **Alta**
- **Dimensiones** Dimensiones totales: 24 x 40 x h. 13,5 cm
- **Equipo**
- **Material** Material del cuerpo: Plástico resistente al calor
- **H885_29**
- **Tapa** Material del tanque y la tapa: Acero inoxidable, extraíble
- **Control**
- **Programas** Control de temperatura: Mediante sonda de temperatura externa
- **Acero**
- **inoxidable** Gestión electrónica: Placa electrónica con control automático
- **Reservorio**
- **Programas** Programas seleccionables: Chocolate blanco, con leche, negro
- **Control**
- **digital** Ajuste manual: Sí, a través de la pantalla digital
- **de compra:**
- **Pantalla:** Pantalla: Gráfica con indicaciones visuales
- **Señales**
- **Señales**

Tanto en el hogar como en hoteles y restaurantes, elegir el mejor tipo de cocina adecuado es esencial para garantizar la eficiencia, la calidad y la seguridad.

Alimentación: 230V - 0.22A - 50/60Hz

En primer lugar, ten en cuenta la capacidad del bol: un bol de 3,6 litros como el del modelo H885_29 es ideal para producciones medianas.

Beneficios para el usuario:

- **Seguro** Asegúrese de que el aparato tiene un control digital de temperatura, preferiblemente con sonda externa, para un control preciso
- **Fusión** Fusión rápida y uniforme del chocolate.
- **Control:** Control preciso de la temperatura con sonda externa.
- **Uso:** Intuitivo gracias a la pantalla y a los programas guiados.
- **Material** Material: acero inoxidable, extraíble.
- **Ideal** Ideal: para entornos profesionales con espacio limitado.

Opta por modelos con display y programas guiados, que te permitirán conseguir siempre resultados homogéneos, incluso con personal no especializado.

Preguntas frecuentes:

Por último, ten en cuenta el tamaño del aparato: un diseño compacto te permitirá optimizar el espacio de la encimera.

Fundidor de chocolate digital, fundidor de chocolate para hostelería, fundidor de chocolate profesional, fundidor de chocolate de acero inoxidable de 3,6 litros, fundidor de chocolate para oreca, fundidor de chocolate de sobremesa, equipo de pastelería profesional.

*Imágenes puramente indicativas.

INFORMACIÓN



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Fundidor de chocolate
de 3,6 l
h885_29

: 3,6 l



HOLITY.COM