



## Fundidor de chocolate de 3,6 l h885\_33

Fundidor de chocolate compacto de una sola olla con termostato manual. Dimensiones: 24 x 40 x h. 13,5 cm.

El fundidor de chocolate analógico h885\_33 de 3,6 litros es un aliado imprescindible para obradores de pastelería y horeca que deseen gestionar el proceso de fusión del chocolate con precisión y sencillez. Compacto, funcional y diseñado para su uso sobre encimera, este modelo es perfecto para pastelerías, restaurantes y hoteles que procesan pequeñas cantidades pero requieren la mayor fiabilidad.

La estructura está fabricada en plástico resistente al calor, ideal para ambientes cálidos y húmedos, mientras que el cuenco de acero inoxidable de 3,6 litros es completamente desmontable, lo que facilita su limpieza y manipulación. La tapa, también de plástico, mantiene constante la temperatura en el interior del recipiente.

El funcionamiento es analógico, con un termostato manual integrado que permite un control sencillo e intuitivo de la temperatura, garantizando que la masa de chocolate se mantiene a un nivel óptimo lista para su procesado.

De tamaño compacto (24 x 40 x h13,5 cm), el fundidor h885\_33 es ideal para espacios reducidos sin comprometer la calidad de fusión. Preciso, sólido y fácil de usar, es una solución económica y profesional para artesanos que buscan eficacia y fiabilidad.

El equipo fusor h885\_33 es ideal para espacios reducidos sin renunciar a la calidad. Elige sencillez y precisión con el fusor H885\_33. Haz tu pedido ahora para tu taller o solicita un presupuesto personalizado para varios suministros.

### Características técnicas:

- Capacidad del depósito: 3,6 litros
- Dimensiones del depósito: 18 x 32,5 x H 10 cm
- Dimensiones totales: 24 x 40 x H 13,5 cm



• Estructura exterior: Plástico resistente al calor

• Depósito y tapa: Acero inoxidable (depósito extraíble), tapa de plástico

• Control de temperatura: Termostato manual analógico

• Funcionamiento: Funcionamiento en seco

• Alimentación: 230V - 0. 22A - 50/60Hz

• Alimentación: 230V - 0. 22A - 50/60Hz. 22A - 50/60Hz

• Beneficios para el usuario:

- Ajuste: manual sencillo e intuitivo.
- Tanque: desmontable para una limpieza rápida e higiénica.
- Almacenamiento: pequeño, ideal para bancos de trabajo pequeños.
- Diseño: Sólido y resistente al calor.
- Gran: relación calidad-precio para talleres de manualidades.

• Guía de compra:

Para los profesionales que trabajan con pequeñas cantidades de chocolate o necesitan un aparato sencillo de usar y fácil de manejar, el h885\_33 analógico es la elección ideal.

El h885\_33 es perfecto para aquellos que quieren control manual de temperatura y lo último en funcionamiento sencillo, sin comprometer la calidad.

Con una cuenca de acero inoxidable extraíble, la limpieza es rápida, mientras que su forma compacta la hace ideal incluso para talleres con espacio limitado.

Es una solución excelente para artesanos, chefs o restauradores que quieran mantener la temperatura del chocolate de forma estable y eficiente, sin necesidad de electrónica avanzada.

Fundidor de chocolate analógico, fundidor de chocolate de un bol de 3,6 litros, fundidor de chocolate de sobremesa, fundidor de chocolate con termostato manual, fundidor de chocolate de acero inoxidable, equipo de repostería horeca, pequeño fundidor de chocolate.

\*Imagen puramente indicativa.

## INFORMACIÓN

Fundidor de chocolate de 3,6 l h885\_33

Fundidor de chocolate  
de 3,6 l  
h885\_33

---

: 3,6 l

