



Fundidor de chocolate de 6 litros h885_30

Fundidor de chocolate con control digital, bol de acero inoxidable extraíble de 6 L. Dimensiones: 33 x 40 x h. 13,5 cm.

El fundidor de chocolate digital h885_30 de 6 litros está diseñado para satisfacer las necesidades de los profesionales de la ho.re.ca, pastelería y chocolatería, donde el control de la temperatura y la fiabilidad del proceso son esenciales para garantizar la calidad del producto final.

Construido con una estructura de plástico resistente al calor y cuenco de acero inoxidable extraíble, este fundidor garantiza durabilidad, higiene y facilidad de limpieza. En el corazón del sistema se encuentra una avanzada placa electrónica que gestiona la resistencia interna y la detección de temperatura a través de una sonda térmica externa, asegurando una temperatura constante y homogénea.

El panel de control digital con pantalla gráfica proporciona instrucciones visuales y señales acústicas que guían al operador a través de todas las etapas del proceso de temperatura, haciendo que el dispositivo sea fácil de usar incluso para personal no cualificado. El usuario puede elegir entre 3 programas automáticos según el tipo de chocolate (blanco, con leche, negro) u optar por el modo manual, ajustando libremente los parámetros de trabajo.

Con su capacidad de 6 litros y dimensiones compactas (33 x 40 x h13,5 cm), la H885_30 es ideal para producciones medianas y grandes, sin renunciar a la practicidad de uso y optimizando el espacio del banco de trabajo. El depósito interno mide 26,5 x 32 x h10 cm y es perfecto para garantizar un flujo de trabajo continuo, reduciendo las interrupciones operativas.

Fiable, preciso y fácil de usar, este fundidor digital es una completa solución profesional para obtener un chocolate perfectamente fundido y atemperado, listo para todo tipo de elaboraciones.

Haga que su taller sea más eficiente con el fundidor h885_30. Haz tu pedido ahora o contacta con nosotros para un presupuesto personalizado en grandes suministros.

Características técnicas:

- ¿Cuáles son las dimensiones del depósito? 26,5 x 32 x h. 10 cm
- ¿Cuál es la capacidad del depósito? Capacidad del depósito: 6 litros
- ¿Cuáles son las dimensiones totales? Dimensiones totales: 33 x 40 x h. 13,5 cm
- ¿De qué material está hecho el depósito y la tapa? Material de la estructura: Plástico resistente al calor
- ¿Cuál es el material del depósito y la tapa? Depósito y tapa: Acero inoxidable, extraíble
- ¿Cómo se controla la temperatura? Control de temperatura: Con sonda externa de temperatura
- ¿Cómo se gestiona la temperatura? Gestión electrónica: Placa integrada para la resistencia y el control de temperatura
- ¿Cuál es el modo de uso? Modo de uso: 3 programas preestablecidos + modo manual
- ¿Cómo se indica la temperatura? Display: Gráfico con indicaciones visuales de atemperado
- ¿Qué señales acústicas y visuales durante el ciclo de funcionamiento? Señales acústicas y visuales durante el ciclo de funcionamiento
- ¿Cuál es el voltaje? Voltaje: 230
- ¿Cuál es la frecuencia? Frecuencia: 50/60

Si trabajas en el sector de la hostelería o la repostería, elegir un procesador de alimentos profesional que se adapte a tus necesidades es vital.

El primer factor a tener en cuenta es la capacidad del bol, que debe ser proporcional a la cantidad de chocolate que utilices a diario: este modelo de 6 litros es perfecto para obradores con un volumen de producción medio-alto.

- Beneficios para el usuario:**
- Fusión de chocolate: homogénea y constante.
 - Control: control digital sencillo e intuitivo.
- Una sonda de temperatura externamente expuesta que proporciona un control más preciso que los termostatos internos:**
- 3 programas: específicos para chocolate blanco, con leche y negro.
 - Diseño: compacto, ideal para espacios de trabajo profesionales.

Elija materiales como el acero inoxidable para la cuba y un cuerpo de máquina resistente al calor para mayor durabilidad y seguridad.

Preguntas frecuentes:
Por último, tenga en cuenta el tamaño del aparato: un modelo compacto como el H885_30 le permite optimizar el espacio sin sacrificar la capacidad de producción.

Fundidor de chocolate profesional, fundidor de chocolate digital de 6 litros, fundidor de chocolate para hostelería, fundidor de chocolate de acero inoxidable, fundidor de chocolate de oreca, equipo de pastelería profesional, fundidor de chocolate con display gráfico.

*Imágenes puramente indicativas.

INFORMACIÓN



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Fundidor de chocolate
de 6 litros
h885_30
