



Fundidor de chocolate eléctrico de 9 litros h885_31

Fundidor de chocolate con depósito de acero inoxidable extraíble, control digital. Capacidad: 9 litros. Dimensiones: 39,5 x 45 x h. 13,5 cm.

El fundidor de chocolate digital h885_31 de 9 litros es una herramienta profesional diseñada para las necesidades de hoteles, talleres de repostería, chocolaterías artesanales y pastelerías de alta producción. Este aparato garantiza una fusión de chocolate precisa, rápida y homogénea, gracias a una avanzada tecnología que combina control digital de temperatura, un cuenco de acero inoxidable y una estructura de plástico resistente al calor.

El sistema está equipado con electrónica inteligente que gestiona la resistencia interna y el sensor de calor externo, asegurando una temperatura constante y uniforme en cada punto del depósito. El panel frontal con pantalla gráfica guía al operador con señales visuales y acústicas, facilitando todas las etapas de templado y mantenimiento del chocolate.

El usuario puede elegir entre tres programas preestablecidos, específicos para chocolate blanco, con leche y negro, o ajustar la temperatura manualmente según sus necesidades. Esto hace que el h885_31 sea extremadamente versátil y adecuado para todo tipo de elaboraciones profesionales, incluso cuando es utilizado por personas no expertas.

La cubeta extraíble de acero inoxidable (32 x 35,3 x h10 cm) facilita la limpieza y puede extraerse para una higienización a fondo. Las dimensiones compactas de la unidad (39,5 x 45 x h13,5 cm) la hacen perfecta para su instalación en encimeras, incluso en entornos con espacio limitado.

Con una capacidad de 9 litros, es ideal para producciones de alta intensidad manteniendo altos estándares de calidad y precisión.

Elija la máxima eficiencia para su producción de confitería. Compre el H885_31 posicionador ahora o póngase en contacto con nosotros para obtener una oferta personalizada en suministros múltiples.

Especificaciones técnicas:

- Dimensiones del depósito: 32 x 35,3 x H 10 cm
- Capacidad del depósito: 9 litros
- Dimensiones totales: 39,5 x 45 x H 13,5 cm

- Estructura exterior: Plástico resistente al calor
- Depósito y tapa: Acero inoxidable, extraíble
- Control de temperatura: Sonda de temperatura externa
- Placa electrónica: Para la gestión automática de la resistencia y la temperatura
- Modo de uso: Manual + 3 programas automáticos (blanco, leche, fondant)
- Pantalla: Gráfico con consejos de atemperado
- Señales: Acústicas y visuales
- Voltaje: 230
- Aperaje: 0.65
- Frecuencia: 50/60

Programas
definidos,
33,5;
Programas
definidos para el usuario:

- Programación: fusión rápida y uniforme del chocolate.
- Control: temperatura precisa para cada etapa.
- Guía de compra.
- Tanque: extraíble para una limpieza rápida y fácil.
- Adecuado: para grandes producciones sin comprometer la calidad.

La interfaz: intuitiva con programas específicos para cada tipo de chocolate.
Elegir el fundidor de chocolate adecuado significa optimizar el tiempo de producción y garantizar unos resultados de calidad constante.

Si trabajas en una chocolatería artesanal, pastelería u hotel con producción propia de repostería, un modelo con 9 litros de capacidad como el h885_31 te ofrece el volumen ideal para un procesado intensivo, reduciendo la necesidad de rellenado frecuente.

Ten en cuenta siempre el control digital y el sensor de calor externo, que aseguran una gestión precisa del calor.

Prefiera los modelos con depósito de acero inoxidable extraíble: son más higiénicos, fáciles de limpiar y más duraderos.

Por último, opte por aparatos con display gráfico y programas guiados, que simplifican las operaciones y reducen los errores, incluso cuando el personal no tiene mucha experiencia en atemperar chocolate.

Fundidor de chocolate digital de 9 litros, Fundidor de chocolate profesional para hostelería, Fundidor de chocolate de acero inoxidable, Fundidor de chocolate con sonda externa, Equipo de pastelería profesional, Fundidor de chocolate con pantalla digital, Atemperador de chocolate con leche oscura.

*Imágenes puramente indicativas.

INFORMACIÓN

Fundidor de chocolate eléctrico de 9 litros h885_31



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Fundidor de chocolate
eléctrico de 9
litros h885_31