



## Fundidor de chocolate profesional 3 x 0,8 l h885\_37

Fundidor de chocolate con 3 cubetas de 0,8 L con control manual. Dimensiones: 39,5 x 26,5 x h. 13,5 cm.

El fundidor de chocolate analógica Meltinchoc H885\_37 con 3 boles de 0,8 litros cada uno es la solución ideal para talleres artesanos, pastelerías y hoteles que necesitan gestionar múltiples tipos de chocolate al mismo tiempo, sin ocupar demasiado espacio en la mesa de trabajo.

Compacta, funcional y con diseño profesional, esta fundidora está diseñada para ofrecer precisión, facilidad de uso y versatilidad. Los tres cuencos extraíbles de acero inoxidable de 0,8 litros cada uno permiten procesar chocolate fondant, con leche y blanco por separado, manteniéndolos siempre a la temperatura deseada. La carcasa y tapas de plástico completan una estructura diseñada para un uso intensivo en entornos profesionales.

La máquina es seca, por lo que no necesita agua, y el termostato analógico manual permite un control de temperatura sencillo y preciso, garantizando una fusión homogénea y controlada, esencial para un producto final de calidad.

Con una capacidad total de 2,4 litros y unas dimensiones compactas (39,5 x 26,5 x h13,5 cm), la H885\_37 es perfecta para los profesionales que buscan una solución que ahorre espacio pero sea muy funcional para la elaboración de chocolate a pequeña escala o las operaciones de decoración y acabado.

Manipule tres tipos de chocolate simultáneamente con un solo dispositivo. Compre ahora el fundidor de chocolate H885\_37 o solicite una oferta personalizada para compras múltiples.

### Características técnicas:

- Depósitos y tapas: Depósitos retráctiles de acero inoxidable, tapas de plástico

- Capacidad del depósito: 0,8 litros x 3 (total 2,4 litros)
- Tamaño del depósito único: 8,3 x 15 x h. 10 cm
- Dimensiones totales: 39,5 x 26,5 x h. 13,5 cm
- Estructura exterior: Plástico resistente al calor
- Funcionamiento:Funcionamiento en seco
- Control de temperatura:Termostato manual analógico
- Alimentación: 230V - 0. 22A - 50/60Hz
- Fuente de alimentación: 230V - 0. 22A - 50/60Hz.22A - 50/60Hz

¿Puedo utilizarlo simultáneamente?

¿Es seguro, higiénico y fácil de limpiar?

¿Cuáles son los beneficios para el usuario:

- Procesamiento: procesamiento simultáneo de 3 tipos de chocolate.
- Control: de temperatura simple y preciso.
- Potes: de acero inoxidable extraíbles para una máxima higiene.
- Diseño: Ocupa poco espacio, perfecto para bancos de trabajo.
- Ideal: para decoración, acabado y pequeñas tareas de procesamiento.

¿Dónde puedo comprarlo?

¿Hay garantía?

Si necesitas procesar varios tipos de chocolate al mismo tiempo, un fundidor de triple cubeta como el modelo H885\_37 es la solución perfecta.

¿Hay preguntas frecuentes?

Con 3 boles independientes de acero inoxidable, podrá manipular chocolate negro, con leche y blanco al mismo tiempo, evitando así la contaminación y manteniendo cada tipo de chocolate a la temperatura ideal.

El termostato manual permite un manejo sencillo incluso para aquellos que prefieren un enfoque tradicional.

Además, las dimensiones compactas la hacen perfecta para obradores y pastelerías con espacio limitado, sin renunciar a la versatilidad.

Fundidor de chocolate de tres cuencos, fundidor de chocolate Meltinchoc analógico, fundidor de chocolate de 3 cuencos, fundidor de chocolate seco, fundidor de chocolate profesional de acero inoxidable, equipo de repostería, fundidor de chocolate de sobremesa con múltiples cuencos.

\*Imagen puramente indicativa.

## INFORMACIÓN

Fundidor de chocolate profesional 3 x 0,8 l h885\_37

Fundidor de chocolate  
profesional 3 x  
0,8 l h885\_37

---

: 2,4 l

