



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

Fundidor analógico profesional de 3 cubetas de acero inoxidable, estructura termorresistente de 39,5x26,5 cm. Calentamiento en seco para uso simultáneo.

El **fundidor de chocolate analógico Meltinchoc h885\_37** es una herramienta profesional diseñada para la gestión simultánea de diferentes tipos de chocolate en espacios reducidos. Específicamente desarrollado para **laboratorios artesanales, pastelerías y estructuras hoteleras**, el dispositivo permite fundir y mantener en temperatura las materias primas optimizando los flujos de producción sin ocupar superficies excesivas en el banco de trabajo. Gracias a la configuración de **tres cubetas independientes**, el operador puede trabajar simultáneamente chocolate negro, con leche y blanco, agilizando los procesos de decoración y acabado.

El funcionamiento se basa en un **sistema de calentamiento en seco**, una tecnología que elimina la necesidad de agua y garantiza una gestión de los procesos productivos más higiénica y segura. El **termostato analógico manual** permite una regulación constante de la temperatura, elemento esencial para obtener una fusión homogénea y preservar la integridad organoléptica del chocolate.

## Características técnicas

- **Capacidad de la cubeta:** 0,8 litros x 3 (capacidad total 2,4 litros)
- **Dimensiones de la cubeta individual:** 8,3 x 15 x H 10 cm
- **Dimensiones totales:** 39,5 x 26,5 x H 13,5 cm
- **Estructura externa:** Plástico termorresistente de alta densidad
- **Componentes incluidos:** Cubetas extraíbles de acero inoxidable y tapas de plástico
- **Tecnología de calentamiento:** Sistema en seco sin agua
- **Control térmico:** Termostato manual analógico integrado
- **Parámetros eléctricos:** 230V – 0.22A – 50/60Hz

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Capacità 2,4 l**

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

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

: 2,4 l

