

**HOLITY.COM**

Fundidor de chocolate profesional de 9 litros h885_35

Fundidor de chocolate seco con depósito de acero inoxidable y termostato manual. Capacidad: 9 litros. Dimensiones: 39,5 x 45 x h 13,5 cm.

El fundidor de chocolate analógico de 9 litros h885_35 es una solución profesional diseñada para pasteleros, chocolateros y horeca que necesitan un aparato fiable, compacto y fácil de usar para fundir chocolate. Gracias a su capacidad aumentada, este modelo es ideal para talleres artesanos y cocinas profesionales con una producción media-alta.

La carcasa de plástico resistente al calor garantiza una alta resistencia al calor, mientras que la tuba de acero inoxidable de 9 litros, totalmente extraíble, permite una limpieza rápida y sencilla. La tapa de plástico ayuda a conservar el calor y mantener el chocolate a la temperatura ideal.

El funcionamiento es analógico y muy intuitivo: el termostato manual permite ajustar y mantener la temperatura deseada con precisión, adaptándose fácilmente a todo tipo de chocolate (negro, con leche, blanco). Gracias a su pequeño tamaño (39,5 x 45 x h13,5 cm), este equipo fusor de sobremesa se integra fácilmente en cualquier encimera, optimizando el espacio sin renunciar a la capacidad operativa.

El equipo fusor H885_35 es la elección perfecta para aquellos que buscan rendimiento fiable, facilidad de uso y bajo mantenimiento, con una excelente relación calidad/precio.

Optimice su producción con eficacia y sencillez. Pida ya el h885_35 posicionador o solicite una oferta personalizada para entregas múltiples.

Características técnicas:

- Depósito y tapa: Depósito retráctil de acero inoxidable, tapa de plástico
- Capacidad del depósito: 9 litros

• **Plástico**
• **Depósito** Dimensiones del depósito: 32 x 35,3 x h. 10 cm
• **Dimensiones** Dimensiones totales: 39,5 x 45 x h. 13,5 cm
• **Plástico**
• **Plástico** Estructura exterior: Plástico resistente al calor
• **Sólido**
• **Plástico** Tipo de funcionamiento: En seco
• **Control**
• **Control** Control de temperatura: Termostato manual analógico
• **Electrónico**
• **Alimentación** Alimentación: 230V - 0. 65A - 50/60Hz
• **Alimentación** Alimentación: 230V - 0. 65A - 50/60Hz. 65A - 50/60Hz
• **pasta**
• **montable**,
• **conectar**
• **Guía de compra:**
• **Beneficios para el usuario:**
• **Si** Si trabajas en el sector de la hostelería y la gastronomía profesional, y necesitas fundir grandes cantidades de chocolate de forma rápida y eficiente, la operación rápida y práctica como el H885_35 es la elección correcta.
• **depósito:** depósito: de acero inoxidable extraíble para una limpieza rápida e higiénica.
• **compacto:** Compacto: Adecuado para cualquier banco de trabajo.
• **Gracias** Gracias a su diseño para el uso profesional, manejar el termostato es más sencillo y eficiente, permitiendo una regulación precisa de la temperatura, adaptándola a diferentes tipos de chocolate, mientras que el cuenco extraíble de acero inoxidable permite una limpieza rápida y un mantenimiento mínimo.

Es la solución ideal para quienes desean control directo, fiabilidad y durabilidad sin complicaciones electrónicas.

Preguntas frecuentes:

Además, su pequeño tamaño y diseño compacto la hacen perfecta para optimizar el espacio en entornos profesionales con mucho trabajo.

Fundidor de chocolate analógico de 9 litros, fundidor de chocolate profesional, fundidor de chocolate de sobremesa, fundidor de chocolate manual, fundidor de chocolate inoxidable, fundidor de chocolate de horeca, equipo profesional para chocolate.

*Imagen puramente indicativa.

INFORMACIÓN



Fundidor de chocolate profesional de 9 litros h885_35

Fundidor de chocolate
profesional de 9
litros h885_35

: 9 l



HOLITY.COM