



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

¿Sabes lo que es un depósito?

Dimensiones totales: 39,5 x 45 x h. 13,5 cm

Elementos: Estructura exterior: Plástico resistente al calor

En modo de funcionamiento: En seco

Control de temperatura: Termostato manual analógico

Red de Alimentación: 230V - 0.65A - 50/60Hz

Alimentación: 230V - 0.65A - 50/60Hz.65A - 50/60Hz

~~pasta~~
~~demontable.~~

Guía de compra:

Beneficios para el usuario:

La forma correcta de escribir el nombre de la especie es **H885_35** es la elección correcta.

- Depósito: de acero inoxidable extraíble para una limpieza rápida e higiénica.
- Compacto: Adecuado para cualquier banco de trabajo.

El Granito de Marmosa es un material de primera calidad, especialmente diseñado para el uso profesional en la elaboración 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

