

**HOLITY.COM**

Fundidor de chocolate seco 2 x 1,5 l h885_38

Fundidor de chocolate en seco analógico con 2 depósitos de acero inoxidable de 1,5L. Dimensiones: 42 x 26 x h. 13,5 cm.

El fundidor de chocolate en seco analógico con código h885_38 es una solución compacta y altamente funcional, diseñada para satisfacer las necesidades de pastelerías, chocolaterías artesanales, heladerías y confiterías que requieren un procesamiento preciso, higiénico y seguro del chocolate. Este modelo de sobremesa se distingue por su pequeño tamaño, practicidad de uso y rendimiento profesional, por lo que es perfecto para espacios de trabajo reducidos.

Equipado con dos depósitos extraíbles de 1,5 litros fabricados en acero inoxidable, permite fundir diferentes tipos de chocolate u otros ingredientes compatibles como manteca de cacao o cremas al mismo tiempo. El sistema de calentamiento en seco elimina por completo el uso de agua, evitando el riesgo de contaminación y simplificando el mantenimiento.

La estructura exterior y las tapas son de plástico resistente, mientras que el termostato manual incorporado permite un control constante de la temperatura, manteniendo el chocolate en las condiciones ideales para su uso en laboratorio. Está alimentado por 230 V, con un bajo consumo de energía (0,43 A), adecuado para un uso continuo en entornos profesionales.

Fácil de limpiar, seguro de usar y diseñado para durar, este fundidor de chocolate es la herramienta ideal para los profesionales que buscan eficiencia operativa y calidad constante en sus procesos.

Elige ya el fusor de chocolate profesional de doble cuba h885_38: ¡compra online o solicita un presupuesto a medida para envíos múltiples!

Características técnicas:

Depósito
Capacidad: Fusor de chocolate en seco analógico
Depósito
Capacidad total: 3 litros (2 depósitos de 1,5 litros)
Cáscara
Material del depósito: Acero inoxidable extraíble
Material
Material de la cáscara y la tapa: Plástico duradero
Medida
Medida del artículo: 42 x 26 x H 13,5 cm
Medida
Medida de la cubeta individual: 14 x 15,5 x h 10 cm
Medio
Alimentación: 230 V / 50-60 Hz
Fuente
Absorción: 0,43 A
Estantación
Control de temperatura: Manual mediante termostato
Punto de compra: Si buscas una descongeladora para uso profesional, ten en cuenta en primer lugar la capacidad de los depósitos para la calefacción. En general, para 2 personas, un modelo de 1,5L por depósito es suficiente, mientras que volúmenes mayores pueden requerir capacidades mayores.
Uso: Encimera - interior - uso profesional
Control
El sistema de caleamiento en seco, como en este modelo, es preferible por higiene y sencillez.
Analógico
Comprueba que el control de temperatura sea fácil de usar y preciso: un termostato manual es perfecto para quienes buscan sistemas para el uso profesional.
Doble: tubos para procesamiento simultáneo.
Por los sistemas de calefacción de los depósitos de acero inoxidable para las cubas, que garantizan durabilidad, limpieza rápida y profesional.
Segundo: termostato manual para un control preciso de la temperatura.
Prolongado: Cacerolas: de acero inoxidable extraíbles para una limpieza rápida y sencilla.
Diseño: Diseño compacto ideal para pequeños talleres.
Fundidor de chocolate profesional, Fundidor de chocolate seco de doble tanque, Equipo para confitería de chocolate, Fundidor de chocolate inoxidable de 1,5 litros, Fundidor de chocolate para laboratorio, Fundidor con termostato analógico, Equipo profesional para chocolate.

Preguntas frecuentes:

*Imagen puramente indicativa.

INFORMACIÓN

Fundidor de chocolate seco 2 x 1,5 l h885_38

**Fundidor de chocolate
seco 2 x
1,5 l h885_38**

: 3 l

