



## 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:

## ¿Qué es?

Tipología: Fusor de chocolate en seco analógico

Capacidad total: 3 litros (2 depósitos de 1,5 litros)

Material del depósito: Acero inoxidable extraíble

Material de la cáscara y la tapa: Plástico duradero

Medida del artículo: 42 x 26 x H 13,5 cm

Medida de la cubeta individual: 14 x 15,5 x h 10 cm

Alimentación: 230 V / 50-60 Hz

fuente de absorción: 0,43 A

Control de temperatura: Manual mediante termostato

de compra: Si buscas una descongeladora para uso profesional, ten en cuenta en primer lugar la capacidad de los depósitos para calefactores. Enseres (sin media) como un modelo de 1,5L por depósito es suficiente, mientras que volúmenes mayores pueden requerir capacidades mayores.

Uso: Encimera - interior - uso profesional

El sistema de calentamiento en seco, como en este modelo, es preferible por higiene y sencillez.

temperatura  
bañológico

de Comprueba que el control de temperatura sea fácil  
adecuado y normal en el funcionamiento

- Doble: tubos para procesamiento simultáneo

● **Doble:** tubos para procesamiento simultáneo.

segunda muestra anual para un control preciso de la temperatura.

- **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

