



Chocolatière professionnelle avec 4 bacs h83342

Fondoir à chocolat au bain-marie en inox avec 4 GN 1/6 et affichage numérique. Puissance : 1500 W. Dimensions : L 41 x P 49,5 x H 17 cm.

La **chocolatière professionnelle avec 4 bacs h83342** est un appareil pratique pour les **glaciers, chocolateries, pâtisseries et restaurants**. Elle est idéale pour napper les glaces ou les gaufrettes d'une couche de chocolat et pour préparer des **drip cakes, des chocolats** et d'autres préparations nécessitant une fusion contrôlée.

Le véritable défi, lors de la fonte du chocolat, est d'éviter qu'il ne brûle : le chocolat fond déjà à basse température, la méthode **au bain-marie** est donc particulièrement indiquée car elle permet une fusion **lente et uniforme** et aide à maintenir une **température constante**. L'**affichage numérique** indique la température exacte de l'eau et des bacs GN et, via les **touches fléchées**, vous pouvez régler la température à la hausse ou à la baisse : un avantage important surtout avec le **chocolat blanc**, qui fond autour de **36°C** et est plus sujet aux brûlures que le chocolat noir ou au lait.

Sont fournis **4 bacs GN 1/6 de 10 cm** de profondeur : ils s'insèrent dans le fondoir après avoir rempli le bac d'eau (niveau entre minimum et maximum), puis on règle la température et on ajoute le chocolat. Pour faciliter la fonte, l'utilisation de **pistoles/pépites de chocolat** est recommandée, mais il est également possible de couper une tablette en petits morceaux.

Comme les quatre bacs sont côte à côte, il est important d'empêcher l'eau de pénétrer dans le chocolat (ce qui provoquerait des **grumeaux**) : c'est pourquoi il est conseillé d'utiliser les **couvercles** avant de retirer un bac. Les couvercles disposent d'une **encoche pour la cuillère**, vous pouvez donc mélanger sans avoir à les retirer complètement. Pour réduire encore le risque de gouttes, il est plus pratique d'extraire d'abord les bacs avant puis les bacs arrière.

Sur le côté de la machine se trouvent deux évacuations : la **soupape d'échappement de vapeur** (supérieure), à maintenir **ouverte lorsque la machine est allumée** pour expulser l'air chaud et réduire le risque de brûlures par la vapeur lors de l'extraction des GN, et l'**évacuation de l'eau** (inférieure) pour vider la machine après utilisation et faciliter le nettoyage (en connectant un tuyau ou en plaçant la machine près de l'évier).

Le boîtier en **acier inoxydable** aide à prévenir la corrosion et facilite le nettoyage : une fois la machine et l'eau refroidies, on vide l'eau, on nettoie l'intérieur/extérieur avec un chiffon doux humide et on lave les GN et les couvercles à l'eau chaude avec un détergent doux, en séchant bien.

Simplifiez la fonte du chocolat pour plusieurs préparations simultanées : achetez dès maintenant la **chocolatière professionnelle avec 4 bacs h83342** ou demandez un devis par quantité pour votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques techniques :

- **Type** : fondoir/trempeuse à chocolat professionnel au bain-marie
- **Matériau du boîtier** : acier inoxydable
- **Alimentation** : 230V / 50Hz / 1 phase
- **Nombre de prises** : 1
- **Puissance** : 1500 W
- **Affichage** : numérique
- **Température la plus basse (Celsius)** : 3°C
- **Température maximale (Celsius)** : 100°C
- **Robinet de vidange** : oui (évacuation d'eau)
- **Soupape d'échappement de vapeur** : oui (évacuation supérieure)
- **Nombre de bacs GN** : 4
- **Dimension GN** : 1/6 GN
- **Hauteur maximale du bac GN** : 10 cm
- **Capacité par bac GN** : 1,7 kg de chocolat
- **Poids net** : 7,5 kg
- **Dimensions** : L 41 x P 49,5 x H 17 cm
- **Inclus** : 4 bacs GN 1/6 (profondeur 10 cm) avec couvercles

Bénéfices pour l'utilisateur :

- **Fonte** : uniforme au bain-marie pour réduire le risque de brûler le chocolat.
- **Contrôle** : précis avec affichage numérique et réglage via les touches fléchées.
- **Productivité** : accrue grâce aux 4 bacs GN 1/6 fournis.
- **Réduction** : du risque de grumeaux en utilisant les couvercles avec encoche pour cuillère lors du retrait.
- **Gestion** : plus sûre et pratique avec échappement de vapeur et vidange d'eau latéraux.

FAQ :

1. Combien de bacs sont inclus et de quel format ?

Sont inclus 4 bacs GN 1/6, profondeur 10 cm, avec couvercles.

2. Quelle est la plage de température réglable ?

De 3°C à 100°C, affichée sur l'écran numérique.

3. Pourquoi dois-je éviter que l'eau ne pénètre dans le chocolat ?

Si l'eau tombe dans le chocolat, des grumeaux se forment.

4. À quoi sert la soupape d'échappement de vapeur ?

Elle sert à expulser l'air chaud et à réduire le risque de brûlures par la vapeur lors de l'extraction des bacs GN.

5. Comment nettoyer correctement après utilisation ?

Débrancher la prise, laisser refroidir, vider l'eau par la vidange, nettoyer la machine avec un chiffon doux humide et laver les GN/couvercles à l'eau chaude avec un détergent doux, en séchant bien.

Mini guide d'achat :

Si vous travaillez en glacerie, pâtisserie ou restauration et que vous devez faire fondre du chocolat pour des nappages et des préparations, un modèle au **bain-marie** comme le **h83342** est indiqué car il favorise une fusion lente et uniforme. Évaluez le nombre de préparations que vous gérez simultanément : les **4 GN 1/6** permettent de travailler plusieurs bacs côte à côte, mais nécessitent une attention particulière pour éviter que l'eau ne goutte dans le chocolat, la présence des **couvercles** (avec encoche pour cuillère) est donc une aide concrète. Considérez également la gestion opérationnelle : **affichage numérique** et réglage par flèches simplifient le contrôle de la température, tandis que l'**échappement de vapeur** et la **vidange d'eau** rendent l'utilisation et le nettoyage plus pratiques.

Chocolatière professionnelle, fondoir à chocolat bain-marie, trempeuse à chocolat 4 bacs, fondoir à chocolat GN 1/6, fondoir à chocolat inox 1500W, chocolatière pour glacier, H83342.

**Images purement indicatives.*

INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM