



Fondeur à chocolat 3,6 L h885_29

Fondeur à chocolat avec contrôle digital, cuve inox amovible, 3 programmes. Dimensions : 24 x 40 x H 13,5 cm.

Le fondeur à chocolat numérique H885_29 de 3,6 litres est conçu pour répondre aux exigences des hôtels, restaurants, pâtisseries et chocolateries professionnelles, où un contrôle précis de la température du chocolat est essentiel pour éviter les brûlures et garantir un résultat homogène.

Ce fondeur se distingue par sa cuve amovible en acier inox et par son carter en matériau plastique thermo-résistant, deux éléments qui assurent durabilité, sécurité et facilité de nettoyage. Le cœur du système est une carte électronique intelligente qui gère la résistance interne et contrôle la température du chocolat grâce à une sonde thermique externe, garantissant le maintien constant de la chaleur souhaitée.

Le panneau frontal avec affichage graphique permet une gestion simple et intuitive : l'opérateur peut choisir parmi trois programmes prédéfinis (chocolat noir, lait, blanc) ou régler manuellement les paramètres selon ses besoins. Pendant le cycle de tempérage, le système fournit des indications visuelles et sonores, simplifiant chaque étape même pour un personnel peu expérimenté.

Avec une capacité de 3,6 litres, ce fondeur est idéal pour des productions de volume moyen, parfaitement adapté à une utilisation continue dans le secteur Ho.Re.Ca. Ses dimensions compactes (24 x 40 x h13,5 cm) le rendent adapté aux plans de travail avec un espace réduit. La cuve interne mesure 18 x 32,5 x h10 cm et peut être retirée facilement pour un nettoyage rapide en fin de service.

Cet appareil améliore la productivité, réduit le gaspillage de matière première et garantit un tempérage professionnel, pour des résultats toujours impeccables.

Ne laissez pas la qualité de votre chocolat au hasard. Commandez maintenant le fondeur H885_29 et apportez précision et fiabilité à votre laboratoire. Pour des quantités importantes, contactez-nous pour un devis personnalisé.

Caractéristiques techniques :

Capacité de la cuve : 3,6 litres
Dimensions de la cuve : 18 x 32,5 x H 10 cm
Dimensions totales : 24 x 40 x H 13,5 cm
Carrosserie : plastique thermo-résistant
Cuve et couvercle : en acier inox, amovibles
Contrôle de la température : via sonde thermique externe
Gestion électronique : carte électronique avec contrôle automatique
Programmes sélectionnables : chocolat blanc, lait, noir
Réglage manuel : oui, via affichage digital

Si vous fréquentez une pâtisserie, choisir le bon fondoir est essentiel pour garantir efficacité, qualité et sécurité. Évaluez d'abord la capacité de la cuve : celle de 3,6 litres, comme dans le modèle H885_29, est idéale pour les productions moyennes assurées et visuels pour les phases de un mètre digital de la température, de préférence avec une sonde externe pour un suivi précis et constant. Les matériaux doivent être résistants : une cuve en acier inox est toujours la meilleure option pour l'hygiène et la durabilité. Optez pour des modèles avec affichage et programmes guidés, afin d'obtenir des résultats constants même avec du personnel peu expérimenté. Enfin, considérez l'encombrement de l'appareil : une structure compacte vous permet d'optimiser l'espace de votre plan de travail.

Avantages pour l'utilisateur :

- Fusion rapide et uniforme du chocolat.
- Fondoir à chocolat et fondoir pour chocolats, tempérage chocolat professionnel, fondoir inox 3,6 litres, machine à fondre le chocolat horeca, fondoir à chocolat de comptoir, matériel professionnel pour pâtisserie.
- Contrôle précis de la température grâce à la sonde externe.

- Utilisation intuitive grâce à l'affichage et aux programmes guidés.

- Nettoyage facilité grâce à la cuve amovible en acier inox.

- Idéal pour les espaces réduits, parfaitement adapté aux environnements professionnels.

INFORMATIONS

FAQ :



Fondeur à chocolat
3,6 L h885_29

: 3,6 l

