



Fondeur à chocolat 3,6 litres h885_33

Fondeur à chocolat monobac compact avec thermostat manuel. Dimensions : 24 x 40 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat analogique H885_33 de 3,6 litres est un allié essentiel pour les laboratoires de confiserie et les établissements Ho.Re.Ca. souhaitant gérer avec précision et simplicité le processus de fusion du chocolat. Compact, fonctionnel et conçu pour une utilisation sur comptoir, ce modèle est parfait pour les pâtisseries, restaurants et hôtels qui travaillent de petites quantités tout en exigeant une fiabilité maximale.

La structure est réalisée en plastique thermo-résistant, idéale pour les environnements chauds et humides, tandis que la cuve en acier inox de 3,6 litres est entièrement amovible, facilitant le nettoyage et la gestion du produit. Le couvercle, également en plastique, permet de maintenir une température constante à l'intérieur du récipient.

Le fonctionnement est analogique, avec un thermostat manuel intégré qui permet de régler la température de manière simple et intuitive, garantissant le maintien optimal du chocolat prêt à être travaillé.

Compact dans ses dimensions (24 x 40 x h13,5 cm), le fondoir H885_33 est idéal pour les espaces réduits, sans renoncer à la qualité de fusion. Précis, robuste et facile à utiliser, il constitue une solution économique et professionnelle pour les ateliers artisanaux à la recherche d'efficacité et de fiabilité.

Optez pour la simplicité et la précision avec le fondoir H885_33. Commandez-le dès maintenant pour votre laboratoire ou demandez un devis personnalisé pour des fournitures multiples.

Caractéristiques techniques :

- Capacité de la cuve : 3,6 litres
- Dimensions de la cuve : 18 x 32,5 x H 10 cm

Eut-il Dimensions totales : 24 x 40 x H 13,5 cm

éconôm Structure externe : plastique thermo-résistant

pratique Cuve et couvercle : cuve en acier inox amovible, couvercle en plastique

pour Contrôle de la température : thermostat manuel analogique

la Fonctionnement : à sec

est Alimentation : 230V – 0,22A – 50/60Hz

bon Avantages pour l'utilisateur :

à Réglage manuel simple et intuitif.

la Cuve amovible, idéale pour un nettoyage rapide et hygiénique.

la Encombrement réduit, parfait pour les petits plans de travail.

la Design robuste et résistant à la chaleur.

la Mini guide d'achat :

la Excellent rapport qualité-prix pour les laboratoires artisanaux.

Pour les professionnels qui travaillent de petites quantités de chocolat ou recherchent un dispositif simple et facile à gérer, le fondeur analogique est la solution idéale. Le modèle H885_33 convient parfaitement à ceux qui préfèrent un contrôle manuel de la température, avec une utilisation intuitive et sans électronique avancée. Grâce à sa cuve amovible en inox, le nettoyage est rapide, tandis que son format compact le rend parfait pour les laboratoires avec peu d'espace. C'est une excellente option pour les artisans, chefs ou restaurateurs souhaitant maintenir le chocolat à température de manière stable, efficace et économique.

Fondeur chocolat analogique, fondoir monobac 3,6 litres, fondoir chocolat de comptoir, fondoir chocolat thermostat manuel, cuve chocolat inox, matériel pâtisserie horeca, fondoir chocolat petit laboratoire.

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

Fondeur à chocolat 3,6 litres h885_33

Fondeur à chocolat
3,6 litres h885_33

: 3,6 l

