



Fondeur à chocolat 6 litres h885_30

Fondeur à chocolat avec contrôle digital, cuve inox amovible de 6 L. Dimensions : 33 x 40 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat numérique H885_30 de 6 litres est conçu pour répondre aux exigences des professionnels du secteur Ho.Re.Ca., ainsi que des pâtisseries et chocolateries, où le contrôle de la température et la fiabilité des processus sont essentiels pour garantir la qualité du produit fini.

Réalisé avec une structure en plastique thermo-résistant et une cuve amovible en acier inox, ce fondoir assure résistance, hygiène et facilité de nettoyage. Le cœur du système est une carte électronique avancée qui gère la résistance interne et la détection de la température grâce à une sonde thermique externe, garantissant une chaleur constante et uniforme.

Le panneau de commande numérique avec affichage graphique fournit des instructions visuelles et des signaux sonores guidant l'opérateur à chaque étape du processus de tempérage, rendant l'appareil simple à utiliser même pour un personnel non spécialisé. L'utilisateur peut choisir entre 3 programmes automatiques en fonction du type de chocolat (blanc, lait, noir) ou opter pour le mode manuel, en réglant librement les paramètres de travail.

Grâce à sa capacité de 6 litres et à ses dimensions compactes (33 x 40 x h13,5 cm), le modèle H885_30 est idéal pour des productions moyennes à importantes, tout en optimisant l'espace sur le plan de travail. La cuve interne, mesurant 26,5 x 32 x h10 cm, est parfaite pour garantir un flux de travail continu, réduisant ainsi les interruptions opérationnelles.

Fiable, précis et facile à utiliser, ce fondoir numérique constitue une solution professionnelle complète pour obtenir un chocolat parfaitement fondu et tempéré, prêt pour tout type de préparation.

Optimisez l'efficacité de votre laboratoire avec le fondoir H885_30. Commandez dès maintenant ou contactez-nous pour un devis personnalisé pour les grandes fournitures.

Caractéristiques techniques :

Quelles sont les caractéristiques de cette machine ?
● Température de la cuve : 220 °C
● Capacité de la cuve : 6 litres
● Dimensions de la cuve : 26,5 x 32 x H 10 cm
● Dimensions totales : 33 x 40 x H 13,5 cm
● Structure : plastique thermo-résistant
● Cuve et couvercle : en acier inox, amovibles
● Contrôle de la température : avec sonde thermique externe
● Gestion électronique : carte intégrée pour le contrôle de la résistance et de la température
● Modes d'utilisation : 3 programmes prédéfinis + mode manuel
● Affichage : graphique avec indications visuelles pour le tempérage
● Mini guide d'achat :
● Signalisation : acoustique et visuelle pendant le cycle opérationnel
● Si vous travaillez dans la restauration ou dans la production de confiseries, choisir un fondoir professionnel adapté à vos besoins est essentiel. La première chose à considérer est la capacité de la cuve, qui doit correspondre à la quantité de chocolat utilisée quotidiennement : ce modèle de 6 litres est idéal pour les laboratoires ayant un volume de production moyen à élevé. Vérifiez la présence de programmes automatiques, particulièrement utiles si vous travaillez différents types de chocolat. Une machine qui adapte automatiquement les températures vous fait gagner du temps et réduit les erreurs. La sonde externe est un élément clé, car elle garantit un contrôle plus précis que les thermostats internes. Optez pour une cuve en acier inox et une structure résistante à la chaleur pour une durabilité maximale. Enfin, tenez compte des dimensions de l'appareil : un modèle compact comme le H885_30 permet d'optimiser l'espace tout en offrant une capacité de production importante.

Avantages pour l'utilisateur :

- Fusion homogène et constante du chocolat
- Fondeur à chocolat professionnel, fondeur digital 6 litres, tempérage chocolat hôtel, fondoir inox, machine à fondre le chocolat horeca, matériel pâtisserie professionnel, fondoir avec affichage graphique.
- Contrôle digital simple et intuitif.
- Cuve en acier inox facilement amovible et lavable.
- 3 programmes dédiés pour chocolat blanc, lait et noir.
- Design compact, idéal pour les postes de travail professionnels.

INFORMATIONS

FAQ :



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM