



## Fondeur à chocolat à sec 2 x 1,5 L h885\_38

Fondeur à chocolat à sec analogique avec 2 cuves inox de 1,5 L. Dimensions : 42 x 26 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat analogique à sec H885\_38 est une solution compacte et hautement fonctionnelle, conçue pour répondre aux besoins des pâtisseries, chocolateries artisanales, glaciers et laboratoires sucrés qui recherchent une fonte du chocolat précise, hygiénique et sûre. Ce modèle de comptoir se distingue par ses dimensions réduites, sa facilité d'utilisation et ses performances professionnelles, parfaitement adapté même aux espaces de travail restreints.

Équipé de deux cuves de 1,5 litre chacune, amovibles et réalisées en acier inox, il permet de faire fondre simultanément différents types de chocolat ou d'autres ingrédients compatibles comme le beurre de cacao ou certaines crèmes. Le système de chauffage à sec élimine totalement l'utilisation de l'eau, évitant ainsi tout risque de contamination et simplifiant l'entretien.

La structure externe et les couvercles sont en plastique résistant, tandis que le thermostat manuel intégré permet un contrôle constant de la température, maintenant le chocolat dans les conditions idéales pour une utilisation en laboratoire. L'appareil fonctionne en 230 V, avec une consommation énergétique réduite (0,43 A), ce qui le rend adapté à une utilisation continue en milieu professionnel.

Facile à nettoyer, sûr et conçu pour durer, ce fondoir à chocolat est l'outil idéal pour les professionnels recherchant efficacité opérationnelle et qualité constante dans leurs processus de travail.

Choisissez dès maintenant le fondoir professionnel à double cuve H885\_38 : commandez en ligne ou demandez un devis personnalisé pour des achats multiples !

Caractéristiques techniques :

- Type : fondoir à chocolat analogique à sec

- Capacité totale : 3 litres (2 cuves de 1,5 litre)
- Matériau des cuves : acier inox amovible
- Matériau de la coque et du couvercle : plastique résistant
- Dimensions de l'article : 42 x 26 x H 13,5 cm
- Dimensions d'une cuve : 14 x 15,5 x H 10 cm
- Alimentation : 230 V / 50–60 Hz
- Consommation : 0,43 A
- Contrôle de la température : manuel via thermostat

- Système de chauffage : à sec (sans eau)
- \*Image purement indicative.
- Guide d'achat :
- Utilisation : de comptoir – intérieur – usage professionnel

Si vous recherchez un fondoir pour une utilisation professionnelle, commencez par évaluer la capacité des cuves : pour de petites et moyennes productions, une cuve de 1,5 litre est généralement suffisante, tandis que pour des volumes plus importants, une capacité supérieure peut être nécessaire. Le système de chauffage à sec, comme celui de ce modèle, est recommandé pour son hygiène et sa simplicité. Assurez-vous que le contrôle de la température soit simple et précis : un thermostat manuel est idéal pour ceux qui privilégient la praticité et une intervention rapide. Enfin, choisissez des matériaux robustes comme l'acier inox pour les cuves, garantissant durabilité, facilité de nettoyage et sécurité alimentaire.

- Double cuve, pour des préparations simultanées.
- Système à sec, éliminant tout risque de contamination par l'eau.
- Thermostat manuel pour un contrôle précis de la température.
- Fondateur chocolat professionnel, fondoir à sec à usage professionnel, matériel pâtisserie chocolat, fondoir inox 1,5 litre, machine à chocolat laboratoire, fondoir thermostat analogique, équipement professionnel pour chocolateries.
- Cuves en inox amovibles, pour un nettoyage rapide et hygiénique.
- Design compact, idéal même pour les petits laboratoires.

\*Image purement indicative.

FAQ :

## INFORMATIONS

Fondeur à chocolat à sec 2 x 1,5 L h885\_38

Fondeur à chocolat  
à sec 2  
x 1,5 L  
h885\_38



: 3 l