



Fondeur à chocolat analogique 6 litres h885_34

Fondeur à chocolat à sec avec cuve inox 6 L et thermostat manuel. Dimensions : 33 x 40 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat analogique H885_34 de 6 litres est un outil indispensable pour les pâtisseries, chocolatiers et professionnels du secteur Ho.Re.Ca. à la recherche d'un appareil simple, précis et compact pour la fusion du chocolat. Idéal pour les laboratoires artisanaux, restaurants et hôtels, ce modèle associe praticité et fonctionnalité, garantissant des résultats professionnels même sans contrôle digital.

La structure est réalisée en plastique thermo-résistant avec une finition couleur champagne, résistante à la chaleur et à l'usure typique des environnements de travail intensifs. Le cœur de l'appareil est une cuve en acier inox de 6 litres, entièrement amovible, qui permet un nettoyage facile et une gestion hygiénique du chocolat. Le couvercle en plastique aide à maintenir une température interne constante pendant l'utilisation.

Le fondoir analogique à fonctionnement à sec est équipé d'un thermostat manuel, permettant à l'opérateur de régler et maintenir aisément la température optimale du chocolat, en s'adaptant parfaitement aux différentes exigences de travail.

Avec des dimensions compactes (33 x 40 x h13,5 cm), le modèle H885_34 est idéal pour une installation sur les plans de travail même les plus restreints, sans compromettre la capacité de fusion. C'est la solution parfaite pour ceux qui recherchent fiabilité, polyvalence et simplicité d'utilisation dans un seul appareil.

Maximisez votre productivité sans complications. Commandez dès maintenant le fondoir H885_34 ou demandez un devis pour des commandes multiples.

Caractéristiques techniques :

- 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
Couleur : Champagne
Structure externe : plastique thermo-résistant
Cuve et couvercle : cuve en acier inox amovible, couvercle en plastique
Type de fonctionnement : à sec
Contrôle de la température : thermostat manuel analogique
Alimentation : 230V – 0,43A – 50/60Hz

Avantages pour l'utilisateur :
Min guide d'achat :

Un fondre chocolat simple de précision pour ceux qui recherchent un appareil essentiel, simple et efficace pour la fusion du chocolat. Sa capacité de 6 litres convient parfaitement aux laboratoires ayant une production moyenne, tandis que le thermostat manuel permet un contrôle direct de la température, sans complications liées à l'électronique. La cuve amovible en acier inox assure une hygiène optimale et un nettoyage facile, aspects indispensables en milieu professionnel. De plus, ses dimensions compactes permettent de l'intégrer facilement sur n'importe quel plan de travail, optimisant ainsi l'espace disponible. C'est le choix parfait pour les pâtisseries, artisans et chefs qui souhaitent un appareil fonctionnel, durable et avec un excellent rapport qualité-prix.

Excellent rapport qualité-prix pour les productions artisanales.

Fondeur chocolat analogique 6 litres, fondoir thermostat manuel, fondoir professionnel de comptoir, fondoir chocolat à sec inox, fondoir compact horeca, fondoir pâtisserie analogique, machine fondre chocolat 6L

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

Fondeur à chocolat analogique 6 litres h885_34

Fondeur à chocolat
analogique 6 litres
h885_34

: 6 l

