



Fondeur à chocolat analogique à sec h885_36

Fondeur à chocolat à sec avec cuve inox et thermostat manuel. Capacité : 13,7 L. Dimensions : 39,5 x 62 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat analogique H885_36 de 13,7 litres est l'outil idéal pour les hôtels, laboratoires de pâtisserie, chocolateries artisanales et établissements de restauration professionnelle qui nécessitent une grande capacité associée à un fonctionnement simple et efficace. Conçu pour ceux qui souhaitent un contrôle manuel de la température et une fiabilité maximale, ce modèle se distingue par sa capacité, sa précision et sa facilité d'utilisation.

La structure est en plastique thermo-résistant, conçue pour résister à l'usure et à la chaleur typiques des environnements professionnels. La cuve en acier inox de 13,7 litres, entièrement amovible, garantit une hygiène optimale et une grande facilité de nettoyage. Le couvercle en plastique permet de maintenir une température stable à l'intérieur, réduisant les pertes de chaleur.

L'appareil fonctionne à sec et utilise un thermostat manuel, qui permet de régler et maintenir facilement la température idéale pour chaque type de chocolat (noir, lait, blanc), assurant une fonte homogène sans risque de brûlure.

Avec des dimensions compactes (39,5 x 62 x h13,5 cm) malgré sa grande capacité, il s'installe parfaitement sur les plans de travail, même dans des espaces professionnels bien organisés. Alliant design fonctionnel, performances fiables et polyvalence, il devient un outil indispensable pour les professionnels du secteur sucré.

Faites passer votre production au niveau supérieur avec le fondoir H885_36. Commandez-le dès maintenant ou demandez un devis pour des commandes multiples.

Caractéristiques techniques :

- Capacité de la cuve : 13,7 litres
- Dimensions de la cuve : 32,5 x 53 x H 10 cm
- Dimensions totales : 39,5 x 62 x H 13,5 cm

Structure externe : plastique thermo-résistant

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

Fonctionnement : à sec

Contrôle de la température : thermostat manuel analogique

Entièrement alimenté : 230V – 0,87A – 50/60Hz

avantages pour l'utilisateur :

Boeuf Grande capacité, idéale pour des productions élevées.

Mini température : réglable manuellement, adaptée à chaque type de chocolat.

Si vous le préférez, vous pouvez aussi créer votre propre page de démarrage, un fondoir analogique à sec de 13,7 litres comme le modèle H885-36 est la solution idéale. Grâce au thermostat manuel, vous pouvez régler facilement la température et l'adapter au type de choc ou de cuisson. La version manuelle vous offre également un nettoyage rapide et hygiénique, tandis que la structure compacte permet d'optimiser l'espace sur le plan de travail. C'est le choix parfait pour les pâtisseries, restaurants et laboratoires professionnels de souffler. Structure robuste, conçue pour un usage intensif, comprend des modèles digitaux.

la température.

FAQ :
Fondeur chocolat analogique 13,7 litres, fondoir chocolat professionnel, fondoir à sec cuve inox, machine fondre chocolat manuel, matériel pâtisserie horeca, fondoir de comptoir grande capacité, thermostat manuel chocolat.

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

Fondeur à chocolat
analogique à sec
h885_36

: 13,7 l

