



Fondeur à chocolat capacité 3 x 1,5 L h885_39

Fondeur à chocolat analogique à sec avec 3 cuves inox de 1,5 L. Dimensions : 61 x 26 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat analogique H885_39 à fonctionnement à sec est une solution professionnelle conçue pour répondre aux besoins quotidiens des pâtisseries artisanales, chocolateries, glaciers et laboratoires sucrés. Grâce à sa structure compacte de comptoir, il optimise l'espace de travail sans sacrifier fonctionnalité et performances.

Il est équipé de trois cuves indépendantes de 1,5 litre chacune, en acier inox amovible, permettant de travailler simultanément différents types de chocolat. Cette polyvalence permet d'optimiser les temps de production et d'améliorer l'efficacité, en maintenant le chocolat à la température idéale tout au long du processus.

Le fondoir H885_39 fonctionne avec un système de chauffage à sec, qui ne nécessite pas d'eau et réduit au minimum tout risque de contamination. Le thermostat analogique assure un réglage simple et précis de la température, garantissant un chocolat toujours fluide et prêt à l'emploi.

La coque extérieure et les couvercles en plastique résistant garantissent une bonne durabilité, tout en facilitant la manipulation de l'appareil, ce qui le rend adapté également aux petits laboratoires. Alimenté en 230 V avec une faible consommation (0,65 A), il convient parfaitement à une utilisation continue dans un environnement professionnel.

Choisissez dès maintenant le fondoir à chocolat H885_39 à triple cuve pour améliorer la productivité de votre laboratoire ! Pour les commandes multiples, demandez un devis personnalisé.

Caractéristiques techniques :

- Type : fondoir à chocolat analogique à sec
- Capacité totale : 4,5 litres (3 cuves de 1,5 L)
- Matériau des cuves : acier inox amovible

Qu'est-il à l'intérieur ? Matériau de la coque et du couvercle : plastique résistant à l'humidité
Appareil Système de chauffage : à sec (sans eau)
Principales caractéristiques
Contrôle de la température : thermostat manuel analogique
Alimentation : 230 V – 50/60 Hz
Consommation : 0,65 A
Dimensions de l'appareil : 61 x 26 x H 13,5 cm
Dimensions d'une cuve : 14 x 15,5 x H 10 cm
Utilisation : de comptoir – intérieur – professionnel

Mini guide d'achat :
Avantages pour l'utilisateur :
Pour une utilisation professionnelle dans le secteur sucré, il est essentiel de choisir un fondoir offrant fonctionnalité, hygiène et contrôle précis de la température. Les modèles à cuves multiples comme celui-ci permettent de travailler simultanément différents chocolats (noir, lait, blanc), réduisant ainsi le temps de production. Le chauffage à sec est la meilleure option pour garantir sécurité alimentaire et simplicité d'entretien. Les cuves en acier inox amovible assurent une hygiène optimale et prolongent la durée de vie de l'appareil. Un contrôle manuel de la température permet une adaptation rapide aux exigences artisanales. Assurez-vous enfin que l'appareil soit certifié CE, pour travailler en conformité avec les normes sanitaires européennes.
Chauffage à sec, garantissant hygiène et sécurité alimentaire.
Cuves inox amovibles, faciles à nettoyer et hygiéniques.

Structure compacte, parfaite pour les laboratoires à espace réduit.

Fondeur chocolat professionnel, fondoir triple cuve à sec, machine fondre chocolat 4,5 litres, fondoir chocolat inox de comptoir, fondoir Meltinchoc H885_39, matériel pâtisserie professionnelle, équipement chocolatier.

FAQ :

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

Fondeur à chocolat capacité 3 x 1,5 L h885_39

Fondeur à chocolat
capacité 3 x
1,5 L h885_39

: 4,5 l

