



Fondeur à chocolat professionnel 3 x 0,8 L h885_37

Fondeur à chocolat avec 3 cuves de 0,8 L avec contrôle manuel. Dimensions : 39,5 x 26,5 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat analogique Meltechoc H885_37 avec 3 cuves de 0,8 litre chacune est la solution idéale pour les laboratoires artisanaux, pâtisseries et hôtels qui ont besoin de travailler plusieurs types de chocolat simultanément, sans occuper trop d'espace sur le plan de travail.

Compact, fonctionnel et au design professionnel, ce fondoir est conçu pour offrir précision, simplicité d'utilisation et polyvalence. Les trois cuves amovibles en acier inox de 0,8 litre chacune permettent de traiter séparément le chocolat noir, lait et blanc, en les maintenant toujours à la température souhaitée. La structure et les couvercles en plastique complètent un appareil pensé pour un usage intensif dans les environnements professionnels.

Le fonctionnement est à sec, ne nécessitant donc pas l'utilisation d'eau, et le thermostat analogique manuel permet un réglage simple et précis de la température, garantissant une fonte homogène et contrôlée — indispensable pour obtenir un produit final de qualité.

Avec une capacité totale de 2,4 litres et des dimensions compactes (39,5 x 26,5 x h13,5 cm), le modèle H885_37 est parfait pour les professionnels recherchant une solution peu encombrante mais hautement performante, idéale pour les petites productions ou les opérations de décoration et de finition.

Gérez trois types de chocolat simultanément avec un seul appareil. Commandez dès maintenant le fondoir H885_37 ou demandez une offre personnalisée pour des achats multiples.

Caractéristiques techniques :

- Capacité des cuves : 0,8 litre x 3 (total 2,4 litres)

• Si vous devez travailler différents types de chocolat en même temps, un fondoir à triple cuve est idéal. Grâce aux cuves indépendantes en acier inox, vous pouvez gérer sans complication simple et précise la température de chaque chocolat à la température optimale.

FAQ :

*Image purement indicative.

Fondeur à chocolat professionnel 3 x 0,8 L h885_37

Fondeur à chocolat
professionnel 3 x
0,8 L h885_37

: 2,4 l

