

Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452







## 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 Meltinchoc 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)

**Period**Hites

penduler Dimensions d'une cuve : 8,3 x 15 x H 10 cm

. **Seat**lelles

piteteretionsmensions totales: 39,5 x 26,5 x H 13,5 cm

**Benees**aisselle

வேக்கும் inetheture externe : plastique thermo-résistant

**Ømieok**abns

Cuves et couvercles : cuves en acier inox amovibles, couvercles en plastique

Adeirt. Beatanas •

famdoir Fonctionnement: à sec

**Baba**baloir●

**Br**onét

Contrôle de la température : thermostat manuel analogique

**Edensiç**evildetés

Alimentation: 230V - 0,22A - 50/60Hz

**1±33**,5 **thevis**bles **eétés**site

bentépænistæntes

tteravantages pour l'utilisateur :

**եթ⊪վրեց**uide d'achat :

fondre ● et Si vou**s alea le sitrautaillér de le pestyle eshole olla t**ocolat en même temps, un fondoir à triple cuve comme le modèle H885\_37 est la massellaion idéale. Grâce aux cuves indépendantes en acier inox, vous pouvez gérer simultanément le chocolat noir, lait et blanc, differents செய்யார் வர்கள் முன்ற வருக்கு வருக chodiliantion simple, adaptée également à ceux qui préfèrent une approche traditionnelle. De plus, ses dimensions compactes le similare de peu d'espace, tout en bénéficiant d'une polyvalence maximale.

Faible encombrement, idéal pour les plans de travail.

Parfait pour les décorations, finitions et petites préparations.

Fondeur chocolat triple cuve, fondoir analogique Meltinchoc, machine fondre chocolat 3 cuves, fondoir chocolat à sec, fondoir chocolat inox professionnel, matériel pâtisserie hôtel, fondoir de comptoir multi-cuves.

## FAQ:

\*Image purement indicative.

## **INFORMATIONS**



## Fondeur à chocolat professionnel 3 x 0,8 L h885\_37

Fondeur à chocolat professionnel 3 x 0,8 L h885\_37

: 2,41



