



Fondeur à chocolat professionnel 9 litres h885_35

Fondeur à chocolat à sec avec cuve inox et thermostat manuel. Capacité : 9 L. Dimensions : 39,5 x 45 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat analogique H885_35 de 9 litres est une solution professionnelle conçue pour les pâtisseries, chocolatiers et opérateurs du secteur Ho.Re.Ca. qui recherchent un appareil fiable, compact et facile à utiliser pour la fusion du chocolat. Grâce à sa capacité supérieure, ce modèle est idéal pour les laboratoires artisanaux et les cuisines professionnelles ayant une production moyenne à élevée.

La structure en plastique thermo-résistant assure une excellente résistance à la chaleur, tandis que la cuve en acier inox de 9 litres, entièrement amovible, permet un nettoyage simple et rapide. Le couvercle en plastique aide à conserver la chaleur et à maintenir le chocolat à la température idéale.

Le fonctionnement est analogique et très intuitif : le thermostat manuel permet de régler et maintenir précisément la température souhaitée, en s'adaptant facilement à tous les types de chocolat (noir, lait, blanc). Grâce à ses dimensions compactes (39,5 x 45 x h13,5 cm), ce fondoir de comptoir s'intègre aisément sur n'importe quel plan de travail, optimisant l'espace sans sacrifier la capacité opérationnelle.

Le fondoir H885_35 est le choix idéal pour ceux qui recherchent des performances fiables, une utilisation simple et une maintenance réduite, tout en bénéficiant d'un excellent rapport qualité-prix.

Optimisez votre production avec efficacité et simplicité. Commandez dès maintenant le fondoir H885_35 ou demandez une offre personnalisée pour des fournitures multiples.

Caractéristiques techniques :

- Capacité de la cuve : 9 litres

Dimensions de la cuve : 32 x 35,3 x H 10 cm

Dimensions totales : 39,5 x 45 x H 13,5 cm

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 – 0,65A – 50/60Hz

Avantages pour l'utilisateur :

Facilité d'achat :

Si vous souhaitez dans votre boutique ou dans vos productions moyennes à professionnelles grandes quantités de chocolat de manière simple et efficace, un fondoir analogique de 9 litres comme le modèle H885_35 est la solution idéale. Grâce au thermostat manuel, vous pouvez gérer facilement la température et l'adapter aux différents types de chocolat, tandis que la cuve amovible en inox garantit un nettoyage rapide et une maintenance minimale. C'est la solution parfaite pour ceux qui recherchent un confort direct, une hygiène élevée et une robustesse professionnelle sans recourir à des systèmes électroniques complexes. De plus, ses dimensions compactes et son design permettent d'optimiser l'espace dans les environnements professionnels à rythme soutenu.

Matériaux résistants, conçus pour un usage professionnel quotidien.

Fondeur chocolat analogique 9 litres, fondoir chocolat professionnel, fondoir de comptoir pâtisserie, thermorégulateur chocolat manuel, cuve inox fondoir chocolat, machine fondre chocolat horeca, matériel professionnel pour chocolat.

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

Fondeur à chocolat
professionnel 9 litres
h885_35

: 9 |

