



Fondeuse à chocolat 13,7 litres h885_32

Fondeuse à chocolat avec cuve inox amovible et contrôle digital. Capacité : 13,7 L. Dimensions : 39,5 x 62 x H 13,5 cm.

Le fondoir à chocolat numérique H885_32 de 13,7 litres est une solution professionnelle haut de gamme, conçue pour les laboratoires d'hôtels, pâtisseries, chocolateries artisanales et centres de production sucrée à haut volume. Cet appareil permet une fonte du chocolat rapide, précise et homogène, offrant un contrôle maximal à chaque étape de la préparation.

Réalisé avec un carter en plastique thermo-résistant et une cuve amovible en acier inox, il résiste à la chaleur, à l'humidité et aux détergents, tout en garantissant une grande facilité de nettoyage et une durabilité exceptionnelle. La carte électronique intégrée gère intelligemment la résistance interne et la mesure de la température grâce à une sonde thermique externe, assurant le maintien constant de la température souhaitée.

Le panneau frontal doté d'un affichage graphique fournit des indications visuelles et des signaux sonores pour guider l'opérateur et exécuter avec précision toutes les phases du tempérage. Il est possible d'utiliser l'un des 3 programmes automatiques (chocolat blanc, lait ou noir), ou de travailler en mode manuel avec réglage libre des paramètres.

Avec une capacité de 13,7 litres, ce modèle est parfait pour les productions à grande échelle, tout en conservant des dimensions compactes (39,5 x 62 x h13,5 cm). La cuve interne de 32,5 x 53 x h10 cm offre une capacité de chargement élevée, optimisant ainsi les temps de travail.

Le H885_32 représente le choix idéal pour les professionnels recherchant de hautes performances, une grande facilité d'utilisation et une efficacité maximale dans des environnements à rythme intensif.

Faites confiance à la puissance et à la précision du fondoir H885_32. Commandez-le dès maintenant ou demandez un devis personnalisé pour vos besoins spécifiques.

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

Cuve et couvercle : en acier inox, amovibles

Contrôle de la température : sonde thermique externe

Gestion électronique : carte pour contrôle intelligent de la résistance et de la température

Modes de fonctionnement : manuel et 3 programmes prédéfinis (blanc, lait, noir)

Affichage : graphique avec guide visuel pour le tempérage

Miniguide d'achat :

Signalisation : visuelle et sonore

Si vous travaillez dans le secteur Ho.Re.Ca ou dans une production sucrée professionnelle, choisir le bon fondoir fait toute la différence en termes de qualité finale et d'efficacité. Pour les grands volumes, la capacité est un critère essentiel : avec 13,7 litres, le modèle H885_32 est idéal pour les productions intensives sans interruption. Privilégiez des appareils dotés d'un contrôle digital et d'une sonde thermique externe, qui garantissent une température précise et stable, évitant ainsi de brûler le chocolat. Un affichage graphique et des programmes automatiques facilitent le travail, même pour un personnel peu expérimenté. Enfin, optez pour des modèles réalisés en matériaux robustes comme l'acier inox, assurant hygiène, durabilité et faible maintenance. Ce modèle réunit tous ces avantages dans une machine compacte, performante et entièrement professionnelle.

Fusion uniforme, même sur de grandes quantités de chocolat.

Contrôle digital précis pour chaque phase de la préparation.

Cuve amovible en acier inox pour un nettoyage rapide et hygiénique.

Fondeuse chocolat 13,7 litres, fondoir digital professionnel, machine de tempérage chocolat, matériel chocolaterie professionnelle, fondoir inox grande capacité, fondoir pour laboratoire sucrier, fondoir chocolat horeca.

Affichage intuitif avec programmes guidés pour chaque type de chocolat.

Idéal pour les productions intensives et les laboratoires professionnels.

*Images purement indicatives.

FAQ :

INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Fondeuse à chocolat
13,7 litres h885_32

: 13,7 l