



## Fondoir à chocolat au bain-marie h83340

Fondoir à chocolat au bain-marie en inox avec 2 GN 1/3 et affichage numérique, 1500W. Dimensions : L 41 x P 49 x H 17 cm.

Le fondoir à chocolat au bain-marie **h83340** est conçu pour une utilisation **horeca** et en laboratoire, idéal pour faire fondre et maintenir le chocolat fluide de manière **uniforme et graduelle**, parfait pour réaliser des **nappages, des sauces et des chocolats**. La méthode **au bain-marie** permet un chauffage indirect qui aide à réduire le risque de brûler le produit, tout en maintenant une **température constante** pendant le travail.

La température se règle avec précision grâce à l'**affichage numérique** et au réglage par incréments de **1°C**, avec une plage de **3°C à 100°C**, vous permettant ainsi de définir la température souhaitée en fonction de la préparation. La structure est entièrement en **acier inoxydable**, un choix qui aide à prévenir la **corrosion** et facilite le nettoyage.

Il est équipé d'un **bac à eau** à remplir avant l'utilisation (niveau entre le minimum et le maximum) et comprend **2 bacs GN 1/3** d'une profondeur de **10 cm** avec leurs **couvercles** respectifs, utiles pour gérer plusieurs préparations ou différents types de chocolat. Sur le côté se trouvent deux vidanges : le **robinet de vidange d'eau** (inférieur) pour vider rapidement le réservoir et le

**robinet d'évacuation de la vapeur** (supérieur) pour relâcher la vapeur, réduisant ainsi la présence de fumées chaudes lors du retrait des bacs.

Apportez précision et continuité à vos préparations : achetez le **fondoir H83340** ou demandez un devis pour des fournitures multiples pour cuisine professionnelle.

### Caractéristiques techniques :

- **Typologie** : fondoir/trempeuse à chocolat au bain-marie
- **Matériau du boîtier** : acier inoxydable
- **Méthode de travail** : bain-marie avec bac à eau
- **Affichage** : numérique
- **Réglage de la température** : incréments de 1°C
- **Température minimale** : 3°C
- **Température maximale** : 100°C
- **Puissance** : 1500 W
- **Alimentation** : 230V / 50Hz / 1 phase
- **Nombre de fiches** : 1
- **Nombre de bacs GN** : 2
- **Format GN** : 1/3 GN
- **Hauteur max bac GN** : 10 cm
- **Couvercles GN** : inclus (2)
- **Capacité par bac GN** : 5 kg de chocolat
- **Robinet de vidange d'eau** : oui
- **Évacuation de la vapeur** : oui
- **Poids net** : 7 kg
- **Dimensions** : L 41 x P 49 x H 17 cm

### Avantages pour l'utilisateur :

- **Maintient** : une température constante pour des préparations plus stables.
- **Fonte** : graduelle au bain-marie qui réduit le risque de brûler le chocolat.

- **Réglage** : précis de 3 à 100°C avec affichage numérique et paliers de 1°C.
- **Gestion** : pratique avec 2 GN 1/3 et couvercles inclus.
- **Vidanges** : dédiées pour l'eau et la vapeur pour des opérations plus confortables en cuisine.

#### FAQ :

1. **Quelle est la plage de température réglable ?**  
De 3°C à 100°C, avec un réglage par incréments de 1°C.
2. **Combien de bacs sont inclus et de quel type sont-ils ?**  
Il comprend 2 bacs GN 1/3 d'une profondeur de 10 cm avec les couvercles correspondants.
3. **À quoi servent les deux robinets latéraux ?**  
Le robinet inférieur sert à la vidange de l'eau ; le robinet supérieur sert à l'évacuation de la vapeur.
4. **Quelle est la capacité de chaque bac GN ?**  
Chaque bac a une capacité indiquée de 5 kg de chocolat.
5. **Comment le nettoyer correctement après utilisation ?**  
Éteignez et laissez refroidir, nettoyez les GN avec de l'eau chaude et un détergent doux, videz l'eau par le robinet et nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux humide, en séchant soigneusement.

#### Mini guide d'achat :

Si vous travaillez en pâtisserie ou en cuisine professionnelle et que vous avez besoin de faire fondre du chocolat de manière contrôlée, évaluez d'abord la méthode : le **bain-marie** est idéal pour une fusion lente et uniforme avec un risque réduit de surchauffe. Considérez ensuite la précision du réglage : un contrôle numérique avec des paliers de **1°C** et une plage de **3–100°C** vous permet d'adapter la température à votre travail. Vérifiez la praticité opérationnelle : la présence de **2 GN 1/3** avec couvercles facilite la gestion de plusieurs préparations, tandis que les robinets de **vidange d'eau** et d'**évacuation de la vapeur** aident lors des phases de vidage et de service. Enfin, choisissez des matériaux adaptés à la cuisine : l'**acier inox** est recommandé pour sa résistance et sa facilité de nettoyage quotidien.

*Fondoir à chocolat au bain-marie, trempeuse à chocolat professionnelle, fondoir à chocolat inox, tempéreuse à chocolat horeca, fondoir à chocolat avec GN 1/3, fondoir à chocolat 1500W, H83340.*

*\*Images purement indicatives.*

## INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM