



Fondoir à chocolat avec 3 bacs h83341

Trempeuse à chocolat au bain-marie inox avec 3 GN 1/3 et affichage numérique. Puissance : 1500 W. Dimensions : L 41 x P 67 x H 17 cm.

Le fondoir à chocolat avec **3 bacs h83341** est conçu pour un usage **horeca** et laboratoire lorsqu'il est nécessaire de faire fondre le chocolat de manière **uniforme**, pratique et contrôlée. Il fonctionne sur le principe du **bain-marie** : l'eau chauffée permet une fusion graduelle, aidant à éviter que le chocolat ne **brûle**, et contribue à maintenir une **température constante** pendant le travail.

La structure est en **acier inox**, une finition qui aide à prévenir la **corrosion** et rend la machine plus simple à nettoyer au quotidien. Sont fournis **3 bacs GN 1/3** (profondeur **10 cm**) avec leurs **couvercles** respectifs : une configuration pratique pour gérer plusieurs types de chocolat ou de préparations simultanément. Le panneau de commande est essentiel : **bouton on/off** et **affichage numérique** avec touches fléchées pour régler la température (réglage par degré individuel comme indiqué dans la description).

Pour une plus grande stabilité, le fondoir est équipé de **4 pieds en caoutchouc**. Les **ponts intermédiaires** aident à maintenir les bacs GN en position pendant l'utilisation. En fin de travail, la vidange est plus pratique grâce au **robinet de vidange** ; de plus, une **soupape d'évacuation de la vapeur** est présente pour libérer la vapeur générée par le chauffage de l'eau.

Commandez le **fondoir h83341** pour gérer plusieurs bacs sur un seul poste ou demandez un devis quantitatif pour votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques techniques :

- **Type** : fondoir/trempeuse à chocolat au bain-marie
- **Matériau du boîtier** : acier inoxydable
- **Alimentation** : 230V / 50Hz / 1 phase
- **Nombre de fiches** : 1
- **Puissance** : 1500 W
- **Affichage** : numérique
- **Température la plus basse (Celsius)** : 30°C
- **Température maximale (Celsius)** : 100°C
- **Robinet de vidange** : oui
- **Sortie vapeur** : oui (soupape d'évacuation de la vapeur)
- **Nombre de bacs GN** : 3
- **Taille GN** : 1/3 GN
- **Hauteur maximale du bac GN** : 10 cm
- **Poids net** : 9,5 kg
- **Dimensions** : L 41 x P 67 x H 17 cm
- **Stabilité** : 4 pieds en caoutchouc
- **Support bacs** : ponts intermédiaires pour maintenir les GN en place

Bénéfices pour l'utilisateur :

- **Gestion** : simultanée de plusieurs préparations grâce aux 3 bacs GN 1/3.
- **Fusion** : uniforme au bain-marie pour faire fondre le chocolat sans le brûler.
- **Contrôle** : pratique avec affichage numérique et réglage de la température via les touches.
- **Structure** : en acier inox pour un nettoyage plus simple et une résistance à la corrosion.
- **Vidange** : facilitée avec robinet d'eau et soupape de vapeur pour une gestion plus pratique.

FAQ :

1. Combien de bacs sont inclus et de quel type ?

3 bacs 1/3 GN d'une profondeur de 10 cm sont inclus, avec leurs couvercles respectifs.

2. Comment fonctionne la fonte du chocolat ?

Elle fonctionne au bain-marie : l'eau chauffée permet une fusion uniforme du chocolat.

3. Quelle température puis-je régler ?

Données techniques : 30°C – 100°C. Un réglage par degré individuel jusqu'à 100°C est indiqué dans la description.

4. Comment vide-t-on l'eau de la machine ?

Via le robinet de vidange, pour vider plus facilement le fondoir.

5. Qu'est-ce qui est inclus dans l'emballage ?

Trois bacs GN 1/3 (profondeur 10 cm) avec couvercles sont inclus.

Mini guide d'achat :

Si dans votre cuisine ou laboratoire vous devez faire fondre du chocolat pour des glaces, des gaufrettes, des chocolats, des garnitures ou des sauces, choisissez un fondoir au **bain-marie** lorsque vous souhaitez une fusion plus uniforme et graduelle. Évaluez le nombre de préparations que vous devez gérer simultanément : la présence de **3 GN 1/3** est utile lorsque vous souhaitez séparer différents types de chocolat ou différentes préparations. Pensez ensuite à l'aspect pratique : un **affichage numérique** avec des commandes simples aide à surveiller la température, tandis que le **robinet de vidange** et la **soupage de vapeur** rendent les opérations de fin de travail plus confortables. Enfin, pour un usage professionnel quotidien, l'**acier inox** est un atout pour le nettoyage et la résistance.

Fondoir à chocolat 3 bacs, trempeuse à chocolat bain-marie inox, fondoir à chocolat professionnel horeca, fondoir à chocolat 3 GN 1/3, fondeuse à chocolat affichage numérique, fondoir à chocolat h83341.

**Images purement indicatives.*

INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM