



## Fondoir à chocolat avec 6 récipients h83343

Fondoir à chocolat au bain-marie en inox avec 6 GN 1/6 et affichage numérique. Puissance : 1500 W. Dimensions : L 41 x P 67 x H 17 cm.

Le fondoir à chocolat avec **6 récipients h83343** est un appareil professionnel conçu pour les **glaciers, chocolateries, pâtisseries et restaurants** qui souhaitent faire fondre le chocolat de manière pratique et organisée. Grâce aux **6 bacs GN 1/6** (profondeur **10 cm**) avec **couvercles assortis**, il permet de travailler simultanément plusieurs saveurs ou types de chocolat, en gardant chaque préparation séparée et prête à l'emploi.

L'**affichage numérique** indique clairement la température de l'**eau** et des **récipients GN**, vous permettant ainsi de contrôler la progression du chauffage pendant que le chocolat fond. La température se règle dans une plage comprise entre **3°C et 100°C** : c'est un aspect fondamental lors de la fonte de différents chocolats, car le **chocolat blanc** fond déjà autour de **36°C**, tandis que le chocolat noir nécessite généralement des températures légèrement supérieures. Vous pouvez utiliser du chocolat spécifique pour la fonte ou couper une tablette en petits morceaux et la laisser fondre en remuant régulièrement.

La structure en **acier inoxydable** aide à prévenir la **corrosion** et rend la machine plus facile à nettoyer au fil du temps. Pour une gestion stable des bacs, le fondoir est équipé de **ponts intermédiaires et de supports métalliques** qui maintiennent les récipients en position, évitant qu'ils ne flottent ou ne s'inclinent.

Pour travailler en toute sécurité en cuisine, une **soupape d'évacuation de la vapeur** est présente (ouvrable et refermable) : lorsque l'eau chauffe, de la vapeur se crée, et l'évacuer par le côté de l'appareil aide à réduire le risque de brûlures lors de l'extraction des bacs. À la fin de l'utilisation, l'eau chaude peut être évacuée via le **robinet de vidange**, sans avoir à renverser la machine. Le nettoyage est également simple : on débranche l'appareil, on laisse refroidir, on lave les GN et les couvercles avec de l'eau chaude et un détergent doux, on les sèche soigneusement et on vide l'eau de la machine, en séchant bien l'intérieur et en nettoyant l'extérieur avec un chiffon doux humide.

Vous souhaitez gérer plusieurs saveurs et préparations en même temps ? Achetez dès maintenant le **fondoir h83343** ou demandez un devis par quantité pour votre activité professionnelle.

### Caractéristiques techniques :

- **Type** : fondoir à chocolat professionnel 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)** : 3°C
- **Température maximale (Celsius)** : 100°C
- **Robinet de vidange** : oui (vidange de l'eau)
- **Sortie de vapeur** : oui (soupape d'évacuation de la vapeur)
- **Nombre de récipients GN** : 6
- **Dimension GN** : 1/6 GN
- **Hauteur maximale du récipient GN** : 10 cm
- **Capacité par récipient GN** : 1,7 kg de chocolat
- **Poids net** : 9,5 kg
- **Dimensions** : L 41 x P 67 x H 17 cm
- **Support bacs** : ponts intermédiaires et supports métalliques anti-flottaison/inclinaison
- **Inclus** : 6 récipients GN 1/6 (profondeur 10 cm) avec couvercles

### Bénéfices pour l'utilisateur :

- **Permet** : de faire fondre simultanément plusieurs saveurs grâce aux 6 récipients GN 1/6.
- **Contrôle** : clair de la température avec affichage numérique (eau et GN).

- **Meilleure** : stabilité des bacs avec des ponts intermédiaires et des supports métalliques.
- **Travail** : plus sûr avec la soupape d'évacuation de la vapeur latérale.
- **Gestion** : et nettoyage plus pratiques avec le robinet de vidange de l'eau et la structure en acier inox.

#### FAQ :

1. **Combien de récipients sont inclus et de quel type ?**  
6 récipients GN 1/6 de 10 cm de profondeur sont inclus, avec couvercles assortis.
2. **Quelle est la plage de température réglable ?**  
La température est réglable de 3°C à 100°C et visible sur l'affichage numérique.
3. **Puis-je faire fondre différents types de chocolat en même temps ?**  
Oui, vous pouvez remplir les six bacs simultanément ; il est important de surveiller la température, surtout pour le chocolat blanc qui fond autour de 36°C.
4. **À quoi sert la soupape d'évacuation de la vapeur ?**  
Elle sert à évacuer la vapeur en toute sécurité par le côté de l'appareil, aidant à réduire le risque de brûlures lors de l'extraction des récipients.
5. **Comment s'effectue le nettoyage après l'utilisation ?**  
Débranchez l'appareil, laissez refroidir, lavez les GN et les couvercles avec de l'eau chaude et un détergent doux, séchez bien, puis videz l'eau par le robinet et séchez l'intérieur ; l'extérieur se nettoie avec un chiffon doux humide.

#### Mini guide d'achat :

Si vous avez besoin d'un fondoir pour travailler plusieurs préparations ensemble, le choix du nombre et du format des bacs est le premier critère : **6 GN 1/6** sont idéaux lorsque vous voulez séparer des saveurs différentes ou maintenir plusieurs chocolats prêts pour les nappages et décorations. Deuxièmement, considérez le contrôle de la température : avec des chocolats différents (blanc, au lait, noir), il est essentiel de pouvoir surveiller avec précision, et un **affichage numérique** indiquant la température vous aide à ne pas trop monter en degrés. Évaluez ensuite les aspects de sécurité et de gestion : **évacuation de la vapeur** pour travailler avec moins de risques lors de l'extraction des bacs et **robinet de vidange** pour vider l'eau sans manœuvres inconfortables. Enfin, pour un usage quotidien professionnel, l'**acier inox** est un plus pour la durabilité et la facilité de nettoyage.

*Fondoir à chocolat 6 récipients, fondoir à chocolat professionnel bain-marie, fondoir à chocolat inox 1500W, chauffe-chocolat GN 1/6, fondoir à chocolat affichage numérique, fondoir à chocolat pour glacier, h83343.*

*\*Images purement indicatives.*

## INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM