



Sciogli cioccolato professionale con 4 contenitori h83342

Fonditore cioccolato a bagnomaria inox con 4 GN 1/6 e display digitale. Potenza: 1500 W. Dimensioni: L 41 x P 49,5 x H 17 cm.

Lo **sciogli cioccolato professionale con 4 contenitori H83342** è un dispositivo pratico per **gelaterie, cioccolaterie, pasticcerie e ristoranti**. È ideale per ricoprire gelati o cialde con uno strato di cioccolato e per preparare **torte a goccia, cioccolatini** e altre lavorazioni che richiedono una fusione controllata.

La vera sfida, quando si scioglie il cioccolato, è evitare che si bruci: il cioccolato fonde già a temperature basse, quindi il metodo

a bagnomaria è particolarmente indicato perché consente una fusione **lenta e uniforme** e aiuta a mantenere una **temperatura costante**. Il **display digitale** mostra la temperatura esatta dell'acqua e delle vaschette GN e, tramite i **tasti freccia**, puoi regolare la temperatura verso l'alto o verso il basso: un vantaggio importante soprattutto con il **cioccolato bianco**, che si scioglie intorno ai **36°C** ed è più soggetto a bruciature rispetto a fondente o al latte.

In dotazione ci sono **4 contenitori GN 1/6** profondità **10 cm**: si inseriscono nel fonditore dopo aver riempito la vasca d'acqua (livello tra minimo e massimo), poi si imposta la temperatura e si aggiunge il cioccolato. Per facilitare lo scioglimento è consigliato l'uso di **callette/gocce di cioccolato**, ma è possibile anche tagliare una tavoletta in piccoli pezzi.

Poiché i quattro contenitori sono affiancati, è importante prevenire l'ingresso di acqua nel cioccolato (che causerebbe **grumi**): per questo si consiglia di usare i **coperchi** prima di rimuovere un contenitore. I coperchi hanno un **incavo per il cucchiaino**, così puoi mescolare senza doverli togliere completamente. Per ridurre ulteriormente il rischio di gocce, è più comodo estrarre prima i contenitori anteriori e poi quelli posteriori.

Sul lato macchina sono presenti due scarichi: la **valvola di scarico del vapore** (superiore), da tenere **aperta quando la macchina è accesa** per espellere l'aria calda e ridurre il rischio di ustioni da vapore durante l'estrazione dei GN, e lo **scarico dell'acqua** (inferiore) per svuotare la macchina a fine uso e agevolare la pulizia (collegando un tubo o posizionando la macchina vicino al lavandino).

L'alloggiamento in **acciaio inox** aiuta a prevenire la corrosione e rende la pulizia più semplice: una volta raffreddata macchina e acqua, si scarica l'acqua, si puliscono interno/esterno con panno morbido umido e si lavano GN e coperchi con acqua calda e detergente delicato, asciugando bene.

Semplifica la fusione del cioccolato in più lavorazioni contemporanee: acquista ora **sciogli cioccolato professionale con 4 contenitori H83342** oppure richiedi un preventivo per quantità per la tua cucina professionale.

Caratteristiche tecniche:

- **Tipologia:** scioglitori/fonditori cioccolato professionale a bagnomaria
- **Materiale alloggiamento:** acciaio inossidabile
- **Alimentazione:** 230V / 50Hz / 1 fase
- **Numero spine:** 1
- **Potenza:** 1500 W
- **Display:** digitale
- **Temperatura più bassa (Celsius):** 3°C
- **Temperatura massima (Celsius):** 100°C
- **Rubinetto di scarico:** sì (scarico acqua)
- **Valvola di scarico vapore:** sì (scarico superiore)
- **Numero contenitori GN:** 4
- **Dimensione GN:** 1/6 GN
- **Altezza massima contenitore GN:** 10 cm
- **Capacità per contenitore GN:** 1,7 kg di cioccolato
- **Peso netto:** 7,5 kg
- **Dimensioni:** L 41 x P 49,5 x H 17 cm
- **Incluso:** 4 contenitori GN 1/6 (profondità 10 cm) con coperchi

Benefici per l'utente:

- **Scioglimento:** uniforme a bagnomaria per ridurre il rischio di bruciare il cioccolato.
- **Controllo:** preciso con display digitale e regolazione tramite tasti freccia.
- **Maggiore:** produttività grazie a 4 contenitori GN 1/6 in dotazione.
- **Riduzione:** del rischio di grumi usando coperchi con incavo per cucchiaino durante la rimozione.
- **Gestione:** più sicura e comoda con scarico vapore e scarico acqua laterali.

FAQ:

1. **Quanti contenitori sono inclusi e di che formato?**
Sono inclusi 4 contenitori GN 1/6, profondità 10 cm, con coperchi.
2. **Qual è l'intervallo di temperatura impostabile?**
Da 3°C a 100°C, visualizzati su display digitale.
3. **Perché devo evitare che l'acqua entri nel cioccolato?**
Se l'acqua cade nel cioccolato, si formano grumi.
4. **A cosa serve la valvola di scarico del vapore?**
Serve a espellere l'aria calda e ridurre il rischio di ustioni da vapore quando si estracono i contenitori GN.
5. **Come si pulisce correttamente dopo l'uso?**
Staccare la spina, far raffreddare, scaricare l'acqua dallo scarico, pulire macchina con panno morbido umido e lavare GN/coperchi con acqua calda e detergente delicato, asciugando bene.

Mini guida all'acquisto:

Se lavori in gelateria, pasticceria o ristorazione e devi sciogliere cioccolato per coperture e preparazioni, un modello a **bagnomaria** come **H83342** è indicato perché favorisce una fusione lenta e uniforme. Valuta quante preparazioni gestisci insieme: i **4 GN 1/6** permettono di lavorare più vaschette affiancate, ma richiedono attenzione per evitare che l'acqua goccioli nel cioccolato, quindi la presenza dei **coperchi** (con incavo per cucchiaino) è un aiuto concreto. Considera anche la gestione operativa: **display digitale** e regolazione tramite frecce semplificano il controllo della temperatura, mentre **scarico vapore** e **scarico acqua** rendono più comode le fasi di utilizzo e pulizia.

Sciogli cioccolato professionale, fonditore cioccolato bagnomaria, scioglitori cioccolato 4 contenitori, fonditore cioccolato GN 1/6, fonditore cioccolato inox 1500W, scioglitori cioccolato per gelateria, H83342.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI

Sciogli cioccolato professionale con 4 contenitori h83342



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Sciogli cioccolato profession
con 4 contenitori
h83342
