



Scioglitori cioccolato a bagnomaria h83340

Fonditore cioccolato a bagnomaria inox con 2 GN 1/3 e display digitale, 1500W. Dimensioni: L 41 x P 49 x H 17 cm.

Lo scioglitori cioccolato a bagnomaria **H83340** è progettato per uso **horeca** e laboratorio, ideale per sciogliere e mantenere fluido il cioccolato in modo **uniforme e graduale**, perfetto per realizzare **guarnizioni, salse e cioccolatini**. Il metodo **a bagnomaria** permette un riscaldamento indiretto che aiuta a ridurre il rischio di bruciare il prodotto, mantenendo una **temperatura costante** durante la lavorazione.

La temperatura si imposta con precisione grazie al **display digitale** e alla regolazione con incrementi di **1°C**, con range da **3°C a 100°C**, così puoi impostare la temperatura desiderata in base alla lavorazione. La struttura è interamente in **acciaio inox**, scelta che aiuta a prevenire la **corrosione** e facilita la pulizia.

È dotato di **vaschetta d'acqua** da riempire prima dell'uso (livello tra minimo e massimo) e include **2 contenitori GN 1/3** profondità **10 cm** con i relativi **coperchi**, utili per gestire più preparazioni o diverse tipologie di cioccolato. Sul lato sono presenti due scarichi: il **rubinetto di scarico dell'acqua** (inferiore) per svuotare rapidamente il serbatoio e il **rubinetto di scarico del vapore** (superiore) per rilasciare il vapore, riducendo la presenza di fumi caldi quando si rimuovono le vaschette.

Porta precisione e continuità nelle tue preparazioni: acquista lo **scioglitori H83340** oppure richiedi un preventivo per forniture multiple per cucina professionale.

Caratteristiche tecniche:

- **Tipologia:** fonditore/scioglitori cioccolato a bagnomaria
- **Materiale alloggiamento:** acciaio inossidabile
- **Metodo di lavoro:** bagnomaria con vaschetta d'acqua
- **Display:** digitale
- **Regolazione temperatura:** incrementi di 1°C
- **Temperatura minima:** 3°C
- **Temperatura massima:** 100°C
- **Potenza:** 1500 W
- **Alimentazione:** 230V / 50Hz / 1 fase
- **Numero spine:** 1
- **Numero contenitori GN:** 2
- **Formato GN:** 1/3 GN
- **Altezza max contenitore GN:** 10 cm
- **Coperchi GN:** inclusi (2)
- **Capacità per contenitore GN:** 5 kg di cioccolato
- **Rubinetto di scarico acqua:** sì
- **Scarico vapore:** sì
- **Peso netto:** 7 kg
- **Dimensioni:** L 41 x P 49 x H 17 cm

Benefici per l'utente:

- **Mantiene:** una temperatura costante per lavorazioni più stabili.
- **Scioglimento:** graduale a bagnomaria che riduce il rischio di bruciare il cioccolato.
- **Regolazione:** precisa 3–100°C con display digitale e step da 1°C.
- **Gestione:** pratica con 2 GN 1/3 con coperchi inclusi.

- **Scarichi:** dedicati per acqua e vapore per operazioni più comode in cucina.

FAQ:

1. **Qual è il range di temperatura impostabile?**

Da 3°C a 100°C, con regolazione in incrementi di 1°C.

2. **Quanti contenitori include e di che tipo sono?**

Include 2 contenitori GN 1/3 profondità 10 cm con coperchi corrispondenti.

3. **A cosa servono i due rubinetti laterali?**

Quello inferiore serve per lo scarico dell'acqua; quello superiore per lo scarico del vapore.

4. **Quanta capacità ha ogni contenitore GN?**

Ogni contenitore ha capacità indicata di 5 kg di cioccolato.

5. **Come si pulisce correttamente dopo l'uso?**

Spegnere e far raffreddare, pulire GN con acqua calda e detergente delicato, scaricare l'acqua dal rubinetto e pulire l'esterno con panno morbido umido, asciugando accuratamente.

Mini guida all'acquisto:

Se lavori in pasticceria o cucina professionale e ti serve sciogliere cioccolato in modo controllato, valuta prima il metodo: il **bagnomaria** è ideale quando vuoi una fusione lenta e uniforme con minore rischio di surriscaldamento. Considera poi la precisione di regolazione: un controllo digitale con step da **1°C** e range **3–100°C** ti permette di adattare la temperatura alla lavorazione. Verifica la praticità operativa: la presenza di **2 GN 1/3** con coperchi facilita la gestione di più preparazioni, mentre i rubinetti di **scarico acqua** e **scarico vapore** aiutano nelle fasi di svuotamento e servizio. Infine, scegli materiali adatti alla cucina: l'**acciaio inox** è indicato per resistenza e pulizia quotidiana.

Scioglitori cioccolato a bagnomaria, fonditori cioccolato professionale, fonditori cioccolato inox, tempera cioccolato horeca, sciogli cioccolato con GN 1/3, fonditori cioccolato 1500W, H83340.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scioglitori cioccolato a
bagnomaria h83340
