



Scioglitori cioccolato con 3 vaschette h83341

Fonditore cioccolato a bagnomaria inox con 3 GN 1/3 e display digitale. Potenza: 1500 W. Dimensioni: L 41 x P 67 x H 17 cm.

Lo scioglitori cioccolato con **3 vaschette H83341** è pensato per uso **horeca** e laboratorio quando serve sciogliere il cioccolato in modo **uniforme**, pratico e controllato. Funziona con il principio del **bagnomaria**: l'acqua riscaldata permette una fusione graduale, aiutando a evitare che il cioccolato si **bruci**, e contribuisce a mantenere una **temperatura costante** durante la lavorazione.

La struttura è in **acciaio inox**, una finitura che aiuta a prevenire la **corrosione** e rende la macchina più semplice da pulire nel lavoro quotidiano. In dotazione trovi **3 contenitori GN 1/3** (profondità **10 cm**) con relativi **coperchi**: una configurazione comoda per gestire più tipologie di cioccolato o preparazioni contemporaneamente. Il pannello comandi è essenziale: **pulsante on/off** e **display digitale** con tasti freccia per impostare la temperatura (regolazione per singolo grado come indicato nella descrizione).

Per una maggiore stabilità in postazione, il fonditore è dotato di **4 piedini in gomma**. I **ponti intermedi** aiutano a mantenere i contenitori GN in posizione durante l'uso. A fine lavoro, lo svuotamento risulta più pratico grazie al **rubinetto di scarico**; inoltre è presente una **valvola di scarico del vapore** per rilasciare il vapore generato dal riscaldamento dell'acqua.

Ordina lo **scioglitori H83341** per gestire più vaschette in una sola postazione oppure richiedi un preventivo per quantità per la tua cucina professionale.

Caratteristiche tecniche:

- **Tipologia:** scioglitori/fonditore cioccolato a bagnomaria
- **Materiale alloggiamento:** acciaio inossidabile
- **Alimentazione:** 230V / 50Hz / 1 fase
- **Numero spine:** 1
- **Potenza:** 1500 W
- **Display:** digitale
- **Temperatura più bassa (Celsius):** 30°C
- **Temperatura massima (Celsius):** 100°C
- **Rubinetto di scarico:** sì
- **Uscita vapore:** sì (valvola di scarico del vapore)
- **Numero contenitori GN:** 3
- **Dimensione GN:** 1/3 GN
- **Altezza massima contenitore GN:** 10 cm
- **Peso netto:** 9,5 kg
- **Dimensioni:** L 41 x P 67 x H 17 cm
- **Stabilità:** 4 piedini in gomma
- **Supporto contenitori:** ponti intermedi per mantenere i GN in posizione

Benefici per l'utente:

- **Gestione:** simultanea di più preparazioni grazie a 3 contenitori GN 1/3.
- **Fusione:** uniforme a bagnomaria per sciogliere il cioccolato senza bruciarlo.
- **Controllo:** pratico con display digitale e impostazione temperatura tramite tasti.
- **Struttura:** in acciaio inox per pulizia più semplice e resistenza alla corrosione.
- **Scarico:** facilitato con rubinetto acqua e valvola vapore per una gestione più comoda.

FAQ:

1. Quanti contenitori sono inclusi e di che tipo?

Sono inclusi 3 contenitori 1/3 GN con profondità 10 cm, con relativi coperchi.

2. **Come funziona lo scioglimento del cioccolato?**

Funziona a bagnomaria: l'acqua riscaldata consente una fusione uniforme del cioccolato.

3. **Che temperatura posso impostare?**

Dati tecnici: 30°C – 100°C. Nella descrizione è indicata una regolazione per singolo grado fino a 100°C.

4. **Come si svuota l'acqua dalla macchina?**

Tramite rubinetto di scarico, per svuotare più facilmente il fonditore.

5. **Cosa è incluso nella confezione?**

Sono inclusi tre contenitori GN 1/3 (profondità 10 cm) con coperchi.

Mini guida all'acquisto:

Se in cucina o laboratorio devi sciogliere cioccolato per gelati, cialde, cioccolatini, guarnizioni o salse, scegli un fonditore a **bagnomaria** quando vuoi una fusione più uniforme e graduale. Valuta quante lavorazioni devi gestire in contemporanea: la presenza di **3 GN 1/3** è utile quando vuoi separare tipologie di cioccolato o preparazioni diverse. Considera poi la praticità d'uso: un **display digitale** con comandi semplici aiuta a monitorare la temperatura, mentre **rubinetto di scarico** e **valvola vapore** rendono più comode le operazioni di fine lavoro. Infine, per un utilizzo professionale quotidiano, l'**acciaio inox** è un plus per pulizia e resistenza.

Scioglitore cioccolato 3 vaschette, fonditore cioccolato bagnomaria inox, scioglitore cioccolato professionale horeca, fonditore cioccolato 3 GN 1/3, sciogli cioccolato display digitale, scioglitore cioccolato H83341.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scioglitori cioccolato con
3 vaschette h83341



HOLITY.COM



HOLITY.COM