



Scioglitori di cioccolato con 6 contenitori h83343

Fonditore cioccolato a bagnomaria inox con 6 GN 1/6 e display digitale. Potenza: 1500 W. Dimensioni: L 41 x P 67 x H 17 cm.

Lo scioglitori di cioccolato con **6 contenitori H83343** è un dispositivo professionale pensato per **gelaterie, cioccolaterie, pasticcerie e ristoranti** che vogliono fondere il cioccolato in modo pratico e organizzato. Grazie alle **6 vaschette GN 1/6** (profondità **10 cm**) con **coperchi coordinati**, consente di lavorare contemporaneamente più gusti o tipologie di cioccolato, mantenendo ogni preparazione separata e pronta all'uso.

Il **display digitale** mostra in modo chiaro la temperatura dell'**acqua** e dei **contenitori GN**, così puoi controllare l'andamento del riscaldamento mentre il cioccolato fonde. La temperatura si imposta in un intervallo compreso tra **3°C e 100°C**: è un aspetto fondamentale quando si sciolgono cioccolati diversi, perché il **cioccolato bianco** fonde già intorno ai **36°C**, mentre il fondente richiede generalmente temperature leggermente superiori. Puoi usare cioccolato specifico per fusione oppure tagliare una tavoletta in piccoli pezzi e lasciarla sciogliere, mescolando regolarmente.

La struttura in **acciaio inox** aiuta a prevenire la **corrosione** e rende la macchina più semplice da pulire nel tempo. Per una gestione stabile delle vaschette, il fonditore è dotato di **ponti intermedi e supporti metallici** che mantengono i contenitori in posizione evitando che galleggino o si inclinino.

Per lavorare in maggiore sicurezza in cucina, è presente una **valvola di scarico del vapore** (apribile e richiudibile): quando l'acqua si scalda si crea vapore, e scaricarlo dal lato dell'apparecchio aiuta a ridurre il rischio di scottature quando si estraggono le vaschette. A fine utilizzo, l'acqua calda può essere rimossa tramite **rubinetto di scarico**, senza dover capovolgere la macchina. Anche la pulizia è lineare: si scollega l'apparecchio, si lascia raffreddare, si lavano GN e coperchi con acqua calda e detergente delicato, si asciugano accuratamente e si scarica l'acqua dalla macchina, asciugando bene l'interno e pulendo l'esterno con un panno morbido umido.

Vuoi gestire più gusti e preparazioni in contemporanea? Acquista ora lo **scioglitori H83343** oppure richiedi un preventivo per quantità per la tua attività professionale.

Caratteristiche tecniche:

- **Tipologia:** scioglitori/fonditore 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)
- **Uscita vapore:** sì (valvola di scarico del vapore)
- **Numero di contenitori GN:** 6
- **Dimensione GN:** 1/6 GN
- **Altezza massima contenitore GN:** 10 cm
- **Capacità per contenitore GN:** 1,7 kg di cioccolato
- **Peso netto:** 9,5 kg
- **Dimensioni:** L 41 x P 67 x H 17 cm
- **Supporto vaschette:** ponti intermedi e supporti metallici anti-galleggiamento/inclinazione
- **Incluso:** 6 contenitori GN 1/6 (profondità 10 cm) con coperchi

Benefici per l'utente:

- **Permette:** di fondere contemporaneamente più gusti grazie a 6 contenitori GN 1/6.
- **Controllo:** chiaro della temperatura con display digitale (acqua e GN).
- **Maggiore:** stabilità delle vaschette con ponti intermedi e supporti metallici.

- **Lavoro:** più sicuro con valvola di scarico del vapore laterale.
- **Gestione:** e pulizia più comode con rubinetto di scarico dell'acqua e struttura in acciaio inox.

FAQ:

1. **Quanti contenitori sono inclusi e di che tipo?**

Sono inclusi 6 contenitori GN 1/6 profondità 10 cm, con coperchi coordinati.

2. **Qual è l'intervallo di temperatura impostabile?**

La temperatura è impostabile da 3°C a 100°C e visibile sul display digitale.

3. **Posso sciogliere tipi diversi di cioccolato nello stesso momento?**

Sì, puoi riempire contemporaneamente le sei vaschette; è importante monitorare la temperatura, soprattutto per il cioccolato bianco che fonde intorno ai 36°C.

4. **A cosa serve la valvola di scarico del vapore?**

Serve a scaricare il vapore in modo sicuro dal lato dell'apparecchio, aiutando a ridurre il rischio di scottature quando si estraggono i contenitori.

5. **Come si effettua la pulizia dopo l'uso?**

Scollega l'apparecchio, lascia raffreddare, lava GN e coperchi con acqua calda e detergente delicato, asciuga bene, poi scarica l'acqua dal rubinetto e asciuga l'interno; l'esterno si pulisce con panno morbido umido.

Mini guida all'acquisto:

Se ti serve un fonditore per lavorare più preparazioni insieme, la scelta del numero e formato delle vaschette è il primo criterio: **6 GN 1/6** sono ideali quando vuoi separare gusti diversi o mantenere più cioccolati pronti per topping e decorazioni. In seconda battuta, considera il controllo della temperatura: con cioccolati differenti (bianco, latte, fondente) è essenziale poter monitorare con precisione, e un **display digitale** che mostra la temperatura ti aiuta a non alzare troppo i gradi. Valuta poi gli aspetti di sicurezza e gestione: **scarico vapore** per lavorare con meno rischio durante l'estrazione delle vaschette e **rubinetto di scarico** per svuotare l'acqua senza manovre scomode. Infine, per un uso quotidiano professionale, l'**acciaio inox** è un plus per durata e facilità di pulizia.

Scioglitori cioccolato 6 contenitori, fonditore cioccolato professionale bagnomaria, fonditore cioccolato inox 1500W, sciogli cioccolato GN 1/6, scioglitori cioccolato display digitale, fonditore cioccolato per gelateria, H83343.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scioglitori di cioccolato
con 6 contenitori
h83343
