

**HOLITY.COM**

Schokoladenschmelzer 6 Liter h885_30

Schokoladenschmelzer mit digitaler Steuerung, abnehmbare 6 L Edelstahlschüssel. Maße: 33 x 40 x H 13,5 cm.

Der 6-Liter-Schokoladenschmelzer h885_30 digital ist auf die Bedürfnisse von Profis in den ho.re.ca, Konditoreien und Schokoladengeschäften, wo Temperaturkontrolle und Prozesssicherheit entscheidend sind, um die Qualität des Endprodukts zu garantieren.

Dieser Schmelzer ist mit einer hitzebeständigen Kunststoffstruktur und einer abnehmbaren Edelstahlschale ausgestattet und gewährleistet Langlebigkeit, Hygiene und einfache Reinigung. Das Herzstück des Systems ist eine fortschrittliche elektronische Platine, die den Innenwiderstand und die Temperaturerfassung über eine externe Thermosonde steuert und eine konstante und homogene Temperatur gewährleistet.

Das digitale Bedienfeld mit Grafikdisplay führt den Bediener mit visuellen Anweisungen und akustischen Signalen durch alle Phasen des Temperaturprozesses, so dass das Gerät auch für ungeschultes Personal leicht zu bedienen ist. Der Benutzer kann zwischen 3 automatischen Programmen je nach Schokoladensorte (Zartbitter-, Milch- und weiße Schokolade) wählen oder sich für den manuellen Modus entscheiden und die Arbeitsparameter frei einstellen.

Mit ihrem Fassungsvermögen von 6 Litern und ihren kompakten Abmessungen (33 x 40 x h13,5 cm) ist die H885_30 ideal für mittlere bis große Produktionen, ohne dabei auf praktische Handhabung und optimale Platzverhältnisse auf der Werkbank zu verzichten. Die Innenschale misst 26,5 x 32 x h10 cm und ist perfekt, um einen kontinuierlichen Arbeitsablauf zu gewährleisten und Betriebsunterbrechungen zu reduzieren.

Zuverlässig, präzise und einfach zu bedienen, ist dieser digitale Schmelzer eine komplette professionelle Lösung, um perfekt geschmolzene und temperierte Schokolade zu erhalten, die für alle Arten der Verarbeitung bereit ist.

Machen Sie Ihre Werkstatt effizienter mit dem Schmelzgerät h885_30. Bestellen Sie jetzt oder kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot für große Lieferungen.

~~Kleine
Schokoladensorten
Edelstahlzylinder
geschmälsfertig
Schüssel~~ ~~Technische Daten:
Diensten?~~
~~Alarmanlagen~~ ~~Behälterkapazität: 6 Liter
Bauteile gebaut~~
~~Display? Behältermaße: 26,5 x 32 x H 10 cm
Energie? ,
Behälterhöhe Gesamtabmessungen: 33 x 40 x H 13,5 cm
durch~~ ●
~~Belüftungssystem~~ ~~Programmmaterial: Hitzebeständiger Kunststoff
Bauteile gebaut~~
~~geöffnet, Schale und Deckel: Edelstahl, abnehmbar
Einfüllöffnung
Temperatursteuerung~~ ~~Temperatursteuerung: Mit externem Temperatursonde
Programmen.
Elektronische Steuerung: Integrierte Platine für Heizelement und Temperaturregelung
an
das
Stromnetz~~
~~Kaufbetriebsart: 3 voreingestellte Programme + manueller Modus
Anzeige: Grafisch mit visuellen Temperierhinweisen~~
an. Wenn Sie in der Gastronomie oder in der Süßwarenindustrie arbeiten, ist die Wahl einer professionellen Küchenmaschine, die Ihren Bedürfnissen entsprechend ist, entscheidend. ●
Spannung: 230
Der erste Faktor, den es zu beachten gilt, ist das Fassungsvermögen der Schüssel, das proportional zur Menge der täglich verbrauchten Schokolade sein sollte: Dieses 6-Liter-Modell ist perfekt für Werkstätten mit mittlerem bis hohem Produktionsvolumen.
Frequenz: 50/60

Prüfen Sie das Vorhandensein von Automatikprogrammen, vor allem, wenn Sie mit verschiedenen Schokoladensorten arbeiten: ~~Viele Maschinen benötigen Temperaturen je nach Sorte anpasst, spart Ihnen Zeit und minimiert Fehler.~~

● Schokoladenschmelzen: homogen und konstant.
Ein ~~Steuerungssonde ist eine digitale Steuerung~~ Aspekt, da er eine präzisere Kontrolle ermöglicht als interne Temperatur. Behälter: aus Edelstahl, leicht abnehmbar und waschbar.
● 3 Programme: weiße Schokolade, Milchschokolade, Zartbitterschokolade.
● Design: kompakt, ideal für professionelle Arbeitsbereiche.
Wählen Sie Materialien wie Edelstahl für den Tank und ein hitzebeständiges Maschinengehäuse für Langlebigkeit und Sicherheit.

Schließlich sollten Sie die Größe des Geräts in Betracht ziehen: Ein kompaktes Modell wie das H885_30 ermöglicht es Ihnen, ~~Platz zu optimieren, ohne auf Produktionskapazität zu verzichten.~~

Professioneller Schokoladenschmelzer, Digitaler 6-Liter-Schokoladenschmelzer, Hotel-Schokoladenschmelzer, Edelstahl-Schokoladenschmelzer, Professionelle Konditoreiausrüstung, Schokoladenschmelzer mit Grafikdisplay.

*Bilder rein indikativ.

INFORMATIONEN

HOLITY.COM

Schokoladenschmelzer 6 Liter h885_30



HOLITY.COM

HOLITY.COM



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Schokoladenschmelzer 6 Liter
h885_30