Datos válidos para el día: 21-06-2025 12:38

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/fundidor-de-chocolate-2-contenedores-gn-14-p-140.html

Fundidor de chocolate 2 contenedores GN 1/4

precio	**270.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**MP10010249**
Código del fabricante	**10010249**
Código EAN	**4250928622914**

Descripción del producto

Fundidor de chocolate 2 contenedores GN 1/4

El calentador de chocolate es un dispositivo creado para la disolución del chocolate. Permite preparar pralinés, tortas de dulce de azúcar, helados y otros dulces. Diseñado para la restauración profesional.

El presente producto está hecho de acero inoxidable sólido y equipado con dos recipientes extraíbles con tapas **GN 1/4**. Se caracteriza por la resistencia a los daños mecánicos y por ser fácil de mantener higiénicamente limpio, gracias a una superficie lisa.

Los recipientes **GN,** hehcos de acero inoxidable, son adecuados para el lavado en un lavavajillas. Son resistentes a temperaturas de hasta **100 ° C**. Su volumen es de **4 litros cada uno**, equivalente a **5 kg** del producto alimenticio en un recipiente. La profundidad de ambos es 1**50 mm**. Al vaciarla, la masa de chocolate debe estar aún tibia. De esta manera los artículos se pueden limpiar fácilmente con un detergente suave y agua.

Con el termostato integrado se puede ajustar la temperatura de funcionamiento a **100 ° C**, que se muestra en la pantalla. Esto proporciona valores de control convenientes. El elemento de calentamiento se encuentra en la parte inferior de la unidad.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**nuevo**
Material:**acero inoxidable**
Tensión / Frecuencia:**230 V / 50 Hz**
Potencia:**250 W**
Rango de temperatura máx.:**100 °C**
Contenedores:**2 GN 1/4 (profundidad: 150 mm)**
Dimensiones de los recipientes (LxAxA):**26,5 x 16,5 x 15 cm**
Volumen total:**2 x 4 L**
Dimensiones (LxAxA):**34,5 x 28,2 x 29,4 cm**
Peso:**7,35 kg**
Dimensiones del envío (LxAxA):**38,5 x 34 x 34 cm**
Peso del envío:**8,4 kg**

Contenido del envío:

- Fundidor de chocolate
- 2 contenedores GN 1/4 con tapadera (150 mm de profundidad)
- Instrucciones

Datos importantes:

- Gran volumen total de 10 kg de chocolate – 2 contenedores GN 1/4 extraíbles con tapadera
- Rango de temperatura de hasta 100 °C – ideal para diferentes tipos de chocolate
- Indicador LED – parámetros claramente legibles
- Acero inoxidable – protege contra la corrosión y es de fácil mantenimiento
- Termostato automático – selección sencilla de la temperatura