

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	<b>270.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010249</b>
Código del fabricante	<b>10010249</b>
Código EAN	<b>4250928622914</b>

### 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**, hechos 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 **150 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