



DERRETIDOR DE CHOCOLATE 9L MC103 110V

SKU: 12430002



Función



Fundir, derretir y mantener el chocolate a una temperatura adecuada para su posterior uso en preparaciones de repostería y chocolatería.

Aspectos técnicos

Largo	395 mm
Ancho	450 mm
Alto	135 mm
Peso	3.6 kg

Capacidad	9 L
Potencia	0.16 kW
Alimentación	60 Hz
Temperatura	Hasta 60 °C
Voltaje	110 V

Características

Control Preciso: Equipado con un termostato manual para ajustar y mantener la temperatura deseada.

Materiales Resistentes: Construido en acero AISI 304, con un cuerpo y tapa fabricados en material plástico de alta resistencia al calor.

Higiene y Practicidad: Depósito de acero inoxidable completamente extraíble para una limpieza profunda y rápida.

Versatilidad de Uso: Diseñado para preparar pequeñas cantidades de bombones o bañar productos por inmersión.

Alta Capacidad: Tanque con volumen útil de hasta 9 litros.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co