

Fontana di cioccolato a 3 livelli con capacità massima di 1 Kg

MODELLO: CH3

Dimensioni esterne
L 210 x P 210 x H 400 mm

203,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 210 mm x P 210 mm x H 400 mm
Potenza	170 W
Peso netto	2 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità	Capacità massima: 1 Kg
Peso lordo	3 Kg

Frequenza	50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Fontana di cioccolato a 3 livelli con capacità massima di 1 Kg.

La fontana di cioccolato a 3 livelli è destinata principalmente ad uso domestico, ideale per buffet e servizi di catering. E' un elemento ad alto tasso scenico, ma di semplice utilizzo ed è adatto soprattutto per immergere nel cioccolato fuso pezzi di frutta o altri prodotti di pasticceria.

Il macchinario è **realizzato in acciaio inossidabile** e consente una **facilità d'uso** e di **regolazione della temperatura**.

Il più adatto da utilizzare è il cioccolato con un'alta percentuale di burro di cacao, prodotto appositamente per la fonduta al cioccolato.

La macchina ha bisogno di essere preriscaldata per 15 minuti prima di aggiungere il cioccolato. Trascorso il tempo del riscaldamento dell'apparecchiatura, si può inserire il cioccolato tritato nella vasca della fontana in modo tale che inizi a sciogliersi. Si consiglia di mescolare con un cucchiaio a intervalli di 10 minuti per accelerare la fusione ed evitare che il cioccolato si attacchi. Quando il cioccolato si è completamente fuso si può azionare la fontana.

Si consiglia di non utilizzare il prodotto per più di 3 ore consecutive e ogni 60 minuti mettere in pausa per 20 secondi il motore della fontana e mescolare il cioccolato.

La fontana di cioccolato si sviluppa in altezza in **3 livelli per un totale di 240 mm.**

CARATTERISTICHE DELLA FONTANA:

3 LIVELLI:

DIAMETRO MASSIMO 220 mm;

TEMPERATURA D'ESERCIZIO 0-150°C;

FOTO PURAMENTE INDICATIVA