



Fontana di cioccolato a 6 livelli con capacità massima di 8 Kg

MODELLO: CH7

Dimensioni esterne

Ø 440 x H 1050 mm

613,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	Ø 440 mm x H 1050 mm
Potenza	0,35 KW
Peso netto	12 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0°C-150°C

Capacità	Capacità di lavoro: 2,5 Kg//Capacità massima: 8 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	spazzole per pulizia, cavo + presa
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Fontana di cioccolato a 6 livelli con capacità massima di 8 Kg.

La fontana di cioccolato è un elemento ideale per pasticcerie 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 cucchiaino di legno a intervalli di 10 minuti per accelerare la fusione ed evitare che il cioccolato si attacchi.

La fontana di cioccolato **si sviluppa in altezza in 6 livelli per un totale di 800 mm**.

CARATTERISTICHE DELLA FONTANA:

6 LIVELLI

DIAMETRO MASSIMO 450 mm

TEMPERATURA D'ESERCIZIO 0-150°C

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 SCOVOLINO DI LUNGHEZZA 300 mm

- PIEDINI TONDI DI ALTEZZA 20 mm

- CAVO + PRESA

FOTO PURAMENTE INDICATIVA