

Fuente de chocolate de 4 niveles con una capacidad máxima de 1 kg

MODELO: CH3

Dim. externas
L 210 x P 210 x A 400 mm

227,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 210 mm x P 210 mm x A 400 mm
Potencia	170 W
Peso neto	2 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Capacidad	Capacidad má x ima: 1 kg
Peso bruto	3 Kg

Frecuencia	50 Hz
Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero ino x idable
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Fuente de chocolate con 4 niveles y una capacidad máxima de 1 kg.

La fuente de chocolate es un elemento ideal para las pastelerías y los servicios de catering. Es un elemento muy escénico, pero fácil de usar y es especialmente adecuado para sumergir trozos de fruta u otros productos de pastelería en el chocolate fundido.

La máquina está **hecha de acero inoxidable** y permite un **fácil uso** y **regulación de la temperatura.**

El más adecuado para utilizar es el chocolate con un alto porcentaje de manteca de cacao, especialmente producido para la fondue de chocolate.

Es necesario precalentar la máquina durante 15 minutos antes de añadir el chocolate. Una vez que la máquina se ha calentado, se puede colocar el chocolate troceado en la cubeta de la fuente para que empiece a fundirse. Se recomienda remover con una cuchara de madera a intervalos de 10 minutos para acelerar el proceso de fusión y evitar que el chocolate se pegue.

La fuente de chocolate tiene una **altura de 240 mm en 4 niveles.**

CARACTERÍSTICAS DE LA FUENTE:

4 NIVELES;

DIÁMETRO MÁXIMO 220 mm;

TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO 0-150°C;

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL