

Pedido del cliente

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

Precio: 496,00 € + IVA



Referencia: CH5

Categoría: Fuentes de chocolate

Pedido del cliente

Descripción

Fuente de chocolate de 4 niveles con una capacidad máxima de 4 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 500 mm y se desarrolla en 4 niveles.

CARACTERÍSTICAS DE LA FUENTE:

4 NIVELES:

DIÁMETRO MÁXIMO 350 mm:

TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO 0-150°C:

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 CEPILLO DE 300 mm DE LONGITUD:

- 1 CEPILLO DE 170 mm DE LONGITUD.

CABLE + ENCHUFE

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 330 mm x P 330 mm x A 690 mm
Potencia	0,3 KW
Peso neto	8 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V

Pedido del cliente

Temperatura de funcionamiento	0°C-150°C
Equipamiento de serie	cavo + presa; Spazzola per la pulizia
Estructura externa	De acero inoxidable
Capacidad	Capacidad de trabajo: 2,5 kg/capacidad máxima: 4 kg
Peso bruto	10 Kg
Carrocería	Acero inoxidable
Cable	Cable + enchufe