



fontaine à chocolat h14109

Fontaine à chocolat avec bain-marie, disponible en or et en acier inoxydable. Fabriquée en Italie.

Fontaine à chocolat à bain-marie disponible en version dorée et en inox. Produit italien.

La fontaine à chocolat permet de préparer, cuire et distribuer un délicieux chocolat chaud traditionnel. Le système spécial à bain-marie, qui enveloppe entièrement l'unité, permet de valoriser et de conserver parfaitement les caractéristiques organoleptiques du produit, sans altération ni variation de température.

L'unité se compose de deux modules :

- Un module chocolatier à bain-marie : dans ce module, on peut chauffer et/ou maintenir le produit chaud et homogène grâce au mélangeur interne.
- Un module Fontaine : ce module permet de créer l'effet scénique d'une délicieuse cascade de chocolat. Il est fortement recommandé d'acheter la sauce spécifique en option, qui, grâce à sa viscosité appropriée, garantit le bon fonctionnement du module

La chocolatine est également idéale pour servir tout autre produit tel que des crèmes, des pâtes à tartiner, des sauces et des boissons en général.

Elle est particulièrement adaptée pour répondre aux besoins fonctionnels d'un service moderne de cafétéria, où la qualité, la quantité, le gain de temps, de personnel et de matières premières sont essentiels. Elle est donc particulièrement recommandée pour les hôtels, bars, pâtisseries, glaciers, restaurants, fast-foods, cafés, services traiteur, laboratoires et salons de thé.

Caractéristiques techniques :

- Entièrement en acier inoxydable
- Disponible en différentes finitions
- Contrôle thermostatique de la température
- Agitateur interne en acier inoxydable pour maintenir l'homogénéité du produit
- Capacité : 5 litres dans le module Bain-Marie + 1,4 litre dans le module Fontaine
- Temps de préchauffage (avec arrivée d'eau froide) : 40 min
- Nombre de tasses (100 cc) : 25
- Consommation électrique maximale : 0,9 kW
- Tension d'alimentation 230 V~
- Hauteur du robinet : 175 mm
- Hauteur : 85 cm
- Largeur 24 cm
- Profondeur 39,5 cm

Il est fortement recommandé d'acheter la sauce spécifique en option, qui, grâce à sa viscosité adéquate, garantit le bon fonctionnement du module. Cette sauce est comestible et destinée au module fontaine, car elle présente la viscosité nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de la cascade.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 85 cm
- **largeur** 24 cm
- **profondeur** 39,5 cm
- **consommation d'énergie** 0,9 kwh

fontaine à chocolat h14109

fontaine à chocolat h14109

Hauteur: 85 cm

Largeur: 24 cm

Profondeur: 39,5 cm

Consommation d'énergie: 0,9 kwh

