

Schokoladebrunnen, 3 Ebenen, 1 Kg

MODELL: CH3

Außenmaße

B 210 x T 210 x H 400 mm

213,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 210 mm x T 210 mm x H 400 mm
Leistung	170 W
Nettogewicht	2 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Fassungsvermögen	1 Kg
Bruttogewicht	3 Kg

Frequenz	50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Außenmaterial	Edelstahl
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Schokoladebrunnen, 3 Ebenen, 1 Kg

Die Schokoladenbrunnen eignen sich ideal für Konditoreien und Catering. Diese bezaubernde Edelstahlbrunnen sind konzepiert, um Früchten und Gebäck zu dippen.

Einfache Nutzung und Temperaturregelung.

Dieses Gerät ist für Schokolade mit viel Kakaobutter besonders geeignet, die speziell für Schokoladenfondue hergestellt wird.

Die Schokoladenbrunnen müssen 15 Minuten lang vorgeheizt werden, bevor die groß gehackte Schokolade hinzugefügt wird. Es wird empfohlen, die Schokolade mit einem Holzlöffel alle 10 Minuten umzurühren, um das Schmelzen zu erleichtern und zu verhindern, dass die Schokolade klebt.

Der Schokoladenbrunnen mit 3 Ebenen hat eine Gesamthöhe von 240 mm.

TECHNISCHE DATEN:

- 3 Ebenen

- maximaler Durchmesser: 220 mm

- Betriebstemperatur: 0-150 °C

STANDARDAUSSTATTUNG:

- 2 Flaschenbürsten (L: 300 mm und L: 170 mm)

FOTO REIN INDIKATIV