

Schokoladebrunnen, 3 Ebenen, 1 Kg

Preis: 213,00 € + IVA



Referenz: CH3

Kategorie: Professionelle Schokoladenbrunnen

Beschreibung

Schokoladebrunnen, 3 Ebenen, 1 Kg

Die Schokoladenbrunnen eignen sich ideal für Konditoreien und Catering. Diese bezaubernde Edelstahlbrunnen sind konzipiert, 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

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 210 mm x T 210 mm x H 400 mm
Leistung	170 W
Nettogewicht	2 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Außenmaterial	Edelstahl
Fassungsvermögen	1 Kg
Bruttogewicht	3 Kg
Baumaterial	Edelstahl
Frequenz	50 Hz



Rufen Sie uns für weitere Informationen an

Tel. 0434 869232

WA: +39 366 372 92 22

www.gastrodomus.de

Daten: 24/01/2026

Ordine Cliente

Erstellt am 24/01/2026
