

Schokoladenbrunnen, 4 Etagen, 4 Kg

Preis: 482,00 € + IVA



Referenz: CH5

Kategorie: Professionelle Schokoladenbrunnen

Beschreibung

Schokoladenbrunnen, 4 Etagen, 4 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 besitzt 4 Etagen mit einer Gesamthöhe von 500 mm.

TECHNISCHE DATEN:

- 4 Etagen

- maximaler Durchmesser: 350 mm

- Betriebstemperatur: 0-150 °C

STANDARD AUSSTATTUNG:

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 580 mm x T 250 mm x H 215 mm
Leistung	300 W
Nettogewicht	4 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	0°C-150°C
Standardausstattung	cavo + presa; Spazzola per la pulizia
Außenmaterial	Edelstahl
Fassungsvermögen	4 Kg (Arbeitskapazität: 2,5 Kg)
Bruttogewicht	10 Kg
Baumaterial	Edelstahl
Stromkabel	Stromkabel + Stecker
