

Schokoladenbrunnen, 6 Etagen, 8 Kg

Preis: 644,00 € + IVA



Referenz: CH7

Kategorie: Professionelle Schokoladenbrunnen

Beschreibung

Schokoladenbrunnen, 6 Etagen, 8 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 6 Etagen mit einer Gesamthöhe von 800 mm.

TECHNISCHE DATEN:

- 6 Etagen

- maximaler Durchmesser: 450 mm

- Betriebstemperatur: 0-150 °C

STANDARD AUSSTATTUNG:

- 1 Flaschenbürste (L: 300 mm)

- runde Füße (H: 20 mm)

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 430 mm x T 430 mm x H 1050 mm
Leistung	350 W
Nettogewicht	12 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	0°C-150°C
Standardausstattung	spazzole per pulizia, cavo + presa
Außenmaterial	Edelstahl
Fassungsvermögen	10 Kg (Arbeitskapazität: 2,5 Kg)
Baumaterial	Edelstahl
