



Ciocolatiera a bagnomaria a fontana h14109

Ciocolatiera a bagnomaria a fontana disponibile nella versione dorata e acciaio inox. Made in Italy.

Ciocolatiera a bagnomaria a fontana disponibile nella versione dorata e acciaio inox. Prodotto Italiano.

La fontana di cioccolato permette di preparare, cuocere e distribuire un'ottima cioccolata calda tradizionale. Lo speciale sistema Bagnomaria, che avvolge interamente l'unità, le caratteristiche organolettiche del prodotto vengono valorizzate e conservate perfettamente, senza alterazioni o dispersioni di temperatura.

L'unità è composta da due moduli:

- un modulo ciocolatiera bagnomaria in questo modulo si può scaldare e/o mantenere caldo il prodotto e conservarlo omogeneo grazie al Mixer interno
- un modulo Fontana che permette di realizzare l'effetto scenico di una deliziosa cascata di cioccolato. Si consiglia fortemente di acquistare la salsa apposita come optional che, grazie alla sua viscosità adeguata, assicura il corretto funzionamento del modulo.

La ciocolatiera è ideale anche per servire qualsiasi altro prodotto come creme, spalmabili, salse e bevande ingegnere.

Indicata per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili e quindi particolarmente consigliata per Alberghi, Bar, Pasticcerie, Gelaterie, Ristoranti, Fast-Food, caffetterie, catering, laboratori e sale da tè.

Caratteristiche tecniche:

- Costruita completamente in acciaio inox
- Disponibile in diverse finiture
- Regolazione termostatica della temperatura
- Agitatore Mixer interno in acciaio inox per mantenere il prodotto omogeneo
- Capacità: 5 Litri nel modulo Bagnomaria + 1,4 Litri nel modulo Fontana
- Tempi di Pre-riscaldamento (con entrata acqua fredda): 40 min
- Numero di tazze (100 cc): 25
- Potenza max assorbita: 0,9 kW
- Tensione di alimentazione 230 V~
- Altezza rubinetto: 175 mm
- Altezza 85 cm
- Larghezza 24 cm
- Profondità 39,5 cm

Si consiglia fortemente di acquistare la salsa apposita come optional che, grazie alla sua viscosità adeguata, assicura il corretto funzionamento del modulo. Questa salsa è edibile ed è destinata per il modulo fontana, in quanto presenta la viscosità giusta per permettere il corretto funzionamento della cascata

INFORMAZIONI

- **Altezza** 85 cm
- **Larg.** 24 cm
- **Profondità** 39,5 cm
- **Consumo energetico** 0,9 kwh

Cioccolatiera a bagnomaria a fontana h14109

Cioccolatiera a bagnomaria a fontana h14109

Altezza: 85 cm

Larg.: 24 cm

Profondita: 39,5 cm

Consumo energetico: 0,9 kwh