

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/fuente-de-chocolate-de-4-cascadas-para-6kg-de-chocolate-p-217.html>



Fuente de chocolate de 4 cascadas para 6kg de chocolate

precio	337.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Número de catálogo	MP10010559
Código del fabricante	10010559
Código EAN	4250928634924

Descripción del producto

FONDUE DE CHOCOLATE DE 4 CASCADAS PARA 6KG

Fuente de catering para chocolate, fondue, salsas calientes y queso

Esta fuente de chocolate profesional es ideal para restaurantes, hoteles y empresas de catering que organizan bodas y banquetes. El dispositivo está diseñado para calentar chocolate (hasta 6 kg) y otros productos como queso y salsas calientes. La fuente tiene el certificado CE.

Ejecución

La carcasa y el tornillo están hechos de plástico duradero, mientras que el tazón y la torre de 4 niveles de acero inoxidable. El dispositivo se coloca sobre dos patas ajustables, proporcionando una buena amortiguación y nivelación.

Controlador

Hay dos interruptores en la carcasa para el control independiente del calentamiento y la rotación del tornillo. El termostato le permite ajustar la temperatura en el rango de 30-110 ° C, por lo que puede ajustar fácilmente los parámetros de funcionamiento del aparato dependiendo del producto que está utilizando (chocolate, queso, etc.).

Para disfrutar de un postre perfecto, el chocolate debe ser precalentado en un baño de agua y colocado en un baño fluido y luego girar sobre el caracol. El chocolate comenzará a fluir en cascadas, deleitando los ojos y el paladar de los huéspedes.

Limpieza y mantenimiento

Los componentes son fáciles de montar y desmontar, permitiendo una limpieza a fondo. El uso de acero inoxidable prolonga significativamente la vida útil del dispositivo.

Estado del artículo; Nuevo

Tensión; 230 V

Potencia; 230 W

Capacidad total ;6 kg

Capacidad de la fuente de recogida; 3 kg

Niveles ;4

Material de las fuentes; Acero inoxidable

Material de la carcasa; Acero inoxidable
Medidas (LxAxA); 33,20 x 33,20 x 60,00 cm
Peso; 5,90 kg
Medidas de envío (LxAxA); 69,00 x 38,00 x 38,00 cm
Peso del envío; 7,90 kg