



FONDOIR À CHOCOLAT - 2 X 1/3 GN 10 CM

~~€ 287,50~~ **€ 230,00**

Marque : Maxima

UGS : 09374050

Catégories : [bain marie de table & buffet](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Caractéristiques

- Finition en acier inoxydable pour éviter la corrosion
 - Thermostat variable de 3°C à 412°C
 - Température constante
- Equipé d'une sortie d'eau et de vapeur

Caractéristiques du produit

- Poids net : 7 kg
- Capacité par bac GN : 5 kg de chocolat
- Dimensions de l'appareil : L41 x P49 x H17 cm
 - 230V / 50Hz / 1 Phase 1500 Watt

Remarque : il est conseillé de ne pas régler la température de cette machine à plus de 100°C.

Inclus

- *Deux récipients GN 1/3 (10 cm de profondeur)*

*Ce fondoir à chocolat est entièrement fabriqué en acier inoxydable. Cela permet d'éviter la corrosion



et facilite le nettoyage de l'appareil. L'appareil dispose d'un bac à eau qu'il faut remplir avant de faire fondre le chocolat. En outre, ce fondoir à chocolat est équipé de 2 récipients GN 1/3 d'une profondeur de 10 cm et de couvercles assortis. Le panneau de commande est simple et se compose d'un bouton marche/arrêt et d'un écran numérique qui permet de régler la température à l'aide de touches fléchées. Le fondoir à chocolat est doté de deux orifices d'évacuation sur le côté. L'écoulement inférieur est le robinet d'écoulement de l'eau. Il vous permet de vider rapidement l'eau du fondoir à chocolat sans risquer de vous brûler les mains. L'écoulement supérieur est le robinet d'écoulement de la vapeur ; la vapeur produite peut ainsi être rapidement évacuée. Cela permet également d'éviter les fumées chaudes lorsque vous voulez retirer les plateaux gastronomes de chocolat de l'appareil.