



## FONDOIR À CHOCOLAT - 3 X 1/3 GN 10 CM

~~€ 345,00~~ **€ 287,50**

Marque : Maxima

---

**UGS : 09374051**

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

### DESCRIPTION DU PRODUIT

#### Trois récipients de 1/3 GN

Ce fondoir à chocolat en acier inoxydable est équipé de 3 récipients 1/3 GN et de couvercles assortis. Il est équipé de 4 pieds en caoutchouc qui le maintiennent fermement sur la surface. L'écran est facile à utiliser et se compose d'un bouton marche/arrêt et d'un régulateur de température numérique. Les touches fléchées vous permettent de régler la température souhaitée et l'affichage numérique vous permet de suivre de près la progression du chauffage. La température est réglable par degré de 3 à 412°C. Le fondoir à chocolat est équipé d'un robinet qui permet de le vider facilement. Le fondoir à chocolat est également équipé d'une soupape d'évacuation de la vapeur. La vapeur créée par le chauffage de l'eau peut ainsi être facilement évacuée de l'appareil.

#### Faire fondre du chocolat

Le fondoir à chocolat est facile à utiliser. Remplissez le réservoir d'eau et veillez à ce que le niveau d'eau se situe entre les repères minimum et maximum. Placez ensuite les trois récipients GN dans le fondoir à chocolat. Le fondoir à chocolat est doté de deux ponts intermédiaires qui permettent aux récipients GN de rester en place et de ne pas flotter. Mettez ensuite le fondoir à chocolat en marche et réglez la température souhaitée à l'aide des touches fléchées. Un témoin lumineux sur l'écran indique que la température souhaitée est atteinte. Lorsque le fondoir à chocolat atteint la bonne



température, vous pouvez mettre environ 4 kilos de chocolat dans chaque récipient GN. Remuez le chocolat de temps en temps et attendez que le chocolat soit suffisamment fondu. Vous pouvez alors retirer le récipient GN du fondoir à chocolat à l'aide de gants de protection. Attention aux gouttes d'eau qui peuvent rester au fond du récipient GN. Celles-ci sont chaudes et si cette eau entre en contact avec le chocolat, des grumeaux se formeront dans le chocolat.

### Caractéristiques

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

### Caractéristiques du produit

- Poids net : 9,5 kg
- Capacité par bac GN : 4 kg de chocolat
- Dimensions de l'appareil : L41 x P67 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

- Trois bacs GN 1/3 (10 cm de profondeur)