

Fiche Technique

Fontaine à chocolat

Conçue spécialement pour les traiteurs et sociétés d'événementiel ayant régulièrement de gros buffets de plusieurs centaines de personnes, cette fontaine à chocolat professionnelle SQ2 en inox poli peut largement convenir pour un buffet de 80 à 100 convives.

Son large bol de 40.8cm de diamètre peut contenir entre 4 et 7kg de chocolat fondu, pour proposer de délicieuses fondues chocolatées, à base de fruits frais coupés, de chamallows, popcorn,(...), mais également du caramel et autres préparations de votre choix. Le thermostat permettra de réguler la température pour l'ajuster au mieux à votre recette.

Vous devrez au préalable préparer le chocolat fondu dans un autre récipient, puis le transvaser dans le bol de la fontaine une fois fondu et chaud. La fontaine maintiendra le chocolat à température afin qu'il ne durcisse pas.

Chaque parties supérieures des fontaines à chocolat sont interchangeable les unes avec les autres, ce qui vous permettra de n'utiliser qu'un seul bol pour plusieurs structures.

Pensez à bien nettoyer la fontaine à chocolat après chaque utilisation. Dans le cas contraire le chocolat durcira une fois la machine éteinte, et le moteur forcera et la vis sans fin risquera de céder lors de la remise en route.

Caractéristiques techniques :

- Pour des buffets de 80 à 100 convives
- En acier inoxydable poli
- Capacité 4 à 7kg de chocolat fondu
- Peut également contenir du caramel, fromage fondu,...
- 4 cascades
- Thermostat réglable de 0 à 110°C
- Hauteur de la partie supérieure 432mm
- Hauteur totale : 800mm
- Diamètre du bol : 408mm
- Facile à démonter pour le nettoyage

