



FICHE TECHNIQUE FONTAINE A CHOCOLAT

CARACTERISTIQUE

1 Fontaine à chocolat

Fonction

Animation fontaine à chocolat

Finition

Inox et plexi

Contenance

2 à 5 kg de chocolat

Pour réception de 80 à 150 personnes

Puissance

230 V - 370 W - Prise 16 A monophasée

Poids

10 Kg

Dimensions

Appareil : 39 x H 80 cm



FONCTIONNEMENT

Préparation du chocolat

- Verser dans un récipient 3 kg d'éclat de chocolat et 1 tasse d'huile de cuisine (un peu plus si le chocolat manque de fluidité).
- Vous pouvez ajouter d'autres liquides de votre choix pendant cette phase.
- Introduire le mélange au four ou au micro-ondes.
- Une fois prête, mélanger la mixture.
- Pour que l'appareil fonctionne correctement, le chocolat doit être totalement fondu.

Préparation de la machine

- Positionner l'appareil sur une surface stable et horizontale.
- Brancher le cordon électrique.
- Ne pas allumer immédiatement le moteur avec le bouton.
- Régler la température avec le thermostat, entre 100° C et 110° C.
- Appuyer sur l'interrupteur, sur HEAT, et laisser chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes avant d'ajouter le chocolat fondu.
- Appuyer sur l'interrupteur
- Verser soigneusement le chocolat fondu dans la cuve à la base de la tour.
- Une fois transporté au sommet de la tour, le chocolat commence à s'écouler.

Conditions d'utilisations

- Cette fontaine à chocolat professionnelle en acier inoxydable est idéale pour les buffets dessert. Décorative grâce à son présentoir en plexi rouge, elle créera l'animation gourmande de votre événement.