Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fondoir à chocolat - 2 x 1/3 GN 10 cm

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 410 x 490 x 170
- Températures : +3°C à +100°C
- Puissance (kW) : 1.5
- Poids (kg) : 7
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Avec ce fondoir à chocolat, vous pouvez réaliser les garnitures, les sauces et les chocolats les plus délicieux. Le fondoir fonctionne selon la méthode du bain-marie, ce qui permet au chocolat de fondre et de se liquéfier lentement. La température est réglable par paliers d'un degré pour faire fondre le chocolat à la température souhaitée.

Fondoir à chocolat en acier inoxydable

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 gastronormes de chocolat de l'appareil.

Faire fondre le chocolat en toute simplicité

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.5
Poids (en kg)	7
Référence constructeur	09374050
Largeur (en cm)	41
Hauteur (mm)	170
Avec vidange	Oui
Profondeur	490
Nombre de cuve(s)	1
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1.5
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	410 x 490 x 170
voltage	230V
dimensions	410 x 490 x 170

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Placez tout d'abord le fondoir à chocolat sur une surface stable, avec suffisamment d'espace autour. Assurez-vous que le robinet de sortie d'eau est fermé et que le robinet de sortie de vapeur est ouvert. Remplissez le réservoir d'eau et veillez à ce que le niveau d'eau reste entre les repères minimum et maximum. Placez les récipients gastronormes dans le fondoir à chocolat et mettez-le en marche à l'aide du bouton marche/arrêt. Réglez la bonne température à l'aide des touches fléchées. Attendez que l'eau atteigne la température souhaitée et mettez le chocolat dans les récipients. Attendez que le chocolat fonde et retirez le récipient lorsque le chocolat est suffisamment fondu. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous retirez le récipient, car il peut être chaud et mouillé par l'eau. **Température constante** Il y a toujours un risque de brûler le chocolat lorsqu'on le fait fondre. Mais en faisant fondre le chocolat au bain-marie, le processus de fonte est plus progressif et le chauffage indirect empêche le chocolat de brûler. La température est réglable de 3 à 100°C et est facilement lisible sur l'écran digital situé à l'avant du fondoir à chocolat. Il faut veiller à ce que le chocolat n'entre pas en contact avec de l'eau, ce qui provoquerait la formation de grumeaux. Retirez d'abord le récipient avant pour éviter que des gouttes ne tombent dans l'autre récipient GN. Vous avez besoin du récipient arrière en premier ? Veillez alors à ce que le couvercle soit placé sur le récipient avant. **Nettoyage du fondoir à chocolat** Le boîtier et les accessoires en acier inoxydable rendent ce fondoir à chocolat facile à nettoyer. Après utilisation, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment. Vous pouvez nettoyer les récipients GN avec de l'eau chaude et un détergent doux. Lorsque le fondoir à chocolat a refroidi, fermez le robinet d'évacuation de la vapeur. Veillez à ce qu'un tuyau d'évacuation soit fixé au robinet d'écoulement de l'eau ou placez le fondoir à chocolat près de l'évier. Ouvrez le robinet de vidange pour évacuer l'eau de la machine. Vous pouvez essuyer l'extérieur avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement le fondoir à chocolat et replacez les récipients GN avec leur couvercle dans l'appareil. Si vous souhaitez faire fondre du chocolat de manière homogène, cet appareil est fait pour vous ! Vous pensez que ce fondoir à chocolat est trop grand ? Pas de problème, nous avons plusieurs modèles disponibles avec la même facilité d'utilisation. Ajoutez ce	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
fondoir à chocolat à votre cuisine ! Caractéristiques • Finition en acier inoxydable pour éviter la corrosion • Thermostat variable de 3°C à 100°C • Température constante • Equipé d'une sortie d'eau et de vapeur Caractéristiques du produit • Poids net : 7kg • Capacité par bac GN : 5kg de chocolat • Dimensions de l'appareil : L41 x P49 x H17cm • 230V / 50Hz / 1 Phase 1500 Watt Inclus dans l'appareil • Deux bacs GN 1/3 (10cm de profondeur) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 410 x 490 x 170 • Températures : +3°C à +100°C • Puissance (kW) : 1.5 • Poids (kg) : 7 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	