

FICHE TECHNIQUE

Fontaines à chocolat

Fontaine Pro 60 et 80 cm

Travaillez le chocolat comme un chef chocolatier.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-38652 et MF-38654
Famille produits	Fontaines à chocolat
Unité de vente	PCE
Code douanes	843810100
Matière/ finition	Acier inoxydable
Produit agréé au contact alimentaire	Oui
Article avec n° de Série	Oui

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES

Code	EAN 13	Désignation	Hauteur (cm)	Diamètre cuve (cm)	Poids (kg)
MF-38652	3 660918 386527	Fontaine Pro 60 cm	60	33	5.5
MF-38654	3 660918 386541	Fontaine Pro 80 cm	80	37	8

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Capacité kg : 2.5 kg (référence 38652) et 5 kg (référence 38654) La fontaine à chocolat a été conçue pour satisfaire tous les amoureux du chocolat, elle saura animer les boutiques des chocolatiers, pâtisseries ainsi que les buffets et réceptions. Température régulée par thermostat. Moteur silencieux. Un système de vis sans fin à l'intérieur de la colonne fait monter le chocolat fondu du bol inférieur vers le haut de la fontaine et crée ainsi une cascade. Parfaite pour faire une fondue, pour tremper des fruits frais piqués sur brochettes ou des biscuits, bonbons... (Ajouter 10 % de beurre de cacao pour le fluidifier)

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr