Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Bain-Marie-Brunnen-Schokoladenmaschine h14109

Brunnen-Bain-Marie-Schokoladenmaschine in Gold und Edelstahl erhältlich. Hergestellt in Italien.

Bain-marie-Schokoladenbrunnen in Gold und Edelstahl erhältlich. Italienisches Produkt.

Der Schokoladenbrunnen ermöglicht die Zubereitung, das Kochen und den Vertrieb von ausgezeichneter traditioneller heißer Schokolade. Das spezielle Bain-Marie-System, das das Gerät vollständig umhüllt, verbessert und bewahrt die organoleptischen Eigenschaften des Produkts perfekt, ohne Veränderungen oder Temperaturunterschiede.

Das Gerät besteht aus zwei Modulen

- einem Schokoladen-Bain-Marie-Modul, in dem das Produkt erhitzt und/oder warm gehalten und dank des internen Mischers homogen gelagert werden kann

- einem Brunnen-Modul, mit dem Sie den szenischen Effekt einer köstlichen Schokoladenkaskade erzeugen können. Es wird empfohlen, die entsprechende Soße als Sonderzubehör zu erwerben, die aufgrund ihrer geeigneten Viskosität eine einwandfreie Funktion des Moduls gewährleiste

Die Schokoladenmaschine ist auch ideal für die Ausgabe anderer Produkte wie Cremes, Aufstriche, Soßen und Softdrinks.

Geeignet für die Lösung aller funktionellen Anforderungen eines modernen Cafeteria-Service, wo Qualität, Quantität, Zeit-, Personal- und Rohstoffeinsparungen unabdingbar sind und daher besonders für Hotels, Bars, Konditoreien, Eisdielen, Restaurants, Fast-Food, Cafeterias, Catering, Laboratorien und Teestuben empfohlen.

Technische Merkmale:

- Komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt
- Erhältlich in verschiedenen Ausführungen
- Thermostatische Temperaturregelung
- Internes Rührwerk aus Edelstahl, um die Homogenität des Produkts zu gewährleisten
- Fassungsvermögen: 5 Liter im Bain-Marie-Modul + 1,4 Liter im Brunnen-Modul
- Vorwärmzeit (mit Kaltwasserzufuhr): 40 min
- Anzahl der Tassen (100 cc): 25
- Max. Leistungsaufnahme: 0,9 kW
- Versorgungsspannung 230 V~
- Höhe der Zapfstelle: 175 mm
- Höhe 67 cm
- Breite 20,3 cm
- Tiefe 39 cm

Es wird empfohlen, die Spezialsauce als Sonderzubehör zu erwerben, die aufgrund ihrer angemessenen Viskosität das einwandfreie Funktionieren des Moduls gewährleistet. Diese Soße ist essbar und für das Springbrunnenmodul bestimmt, da sie die richtige Viskosität hat, damit der Wasserfall richtig funktioniert.

INFORMATIONEN

- **Höhe** 67 cm
- **Breite** 20,3 cm
- **Tiefe** 39 cm
- **Volumen** 5 lt
- **Energieverbrauch** 0,9 kwh

Bain-Marie-Brunnen-Schokoladenmaschine h14109

Bain-Marie-Brunnen-Schokoladenmaschine h

Höhe: 67 cm
Breite: 20,3 cm
Tiefe: 39 cm
Energieverbrauch: 0,9 kwh