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



Profi-Schokoladenfontäne mit Wasserbad h141_18

Professionelle 10-Liter-Schokoladenfontäne aus Edelstahl mit 24 Karat Vergoldung, Wasserbad und dreistufigem Kaskadensystem.

Die **professionelle Schokoladenfontäne mit Wasserbad** ist eine Maschine aus Edelstahl mit 24 Karat Vergoldung, die für die Zubereitung und Ausgabe von heißer Trinkschokolade entwickelt wurde. Sie kombiniert ein Wasserbad-Hitzesystem mit einem dreistufigen Fontänenmodul, sodass zwei verschiedene Schokoladenprodukte mit einem einzigen Gerät verwaltet werden können.

Die Maschine verfügt über einen **10-Liter-Kessel** und ein Fontänenmodul mit einer Kapazität von 1,2 kg Sauce. Die Schokoladenkaskade auf drei Ebenen, geschützt durch eine transparente Vitrine, macht das Produkt während des Betriebs sichtbar und schafft ein dekoratives Element, das sich ideal für die Präsentation vor dem Publikum eignet.

Das **doppelwandige System mit Wasserbad-Erhitzung** ermöglicht die Zubereitung der Schokolade, während das interne Rührwerk aus Edelstahl das Produkt homogen hält. Das Fontänenmodul ist vom Ausgabekessel getrennt, was die gleichzeitige Verwendung von zwei verschiedenen Zubereitungen ermöglicht.

Die Schokoladenmaschine benötigt weder einen festen Wasseranschluss noch ein Abflusssystem. Das Wasser für das Wasserbad wird manuell eingefüllt, und der Füllstand kann über ein spezielles Sichtfenster kontrolliert werden. Die **robuste Edelstahlstruktur mit 24 Karat Vergoldung** verleiht der Maschine ein hochwertiges Finish, das auch für professionelle Kontexte geeignet ist, in denen die Ästhetik der Ausstattung eine wichtige Rolle spielt.

Technische Eigenschaften

- Typ: Professionelle Schokoladenfontäne.
- Baumaterial: Edelstahl.
- Oberfläche: 24 Karat Vergoldung.
- Kesselkapazität: 10 Liter.
- Kapazität des Fontänenmoduls: 1,2 kg Sauce.
- Heizsystem: Doppelwandig (Double Jacket) mit Wasserbad.
- Sichtfenster zur Kontrolle des Wasserbad-Füllstands.
- Manuelle Befüllung des Wasserbads.
- Kein fester Wasseranschluss erforderlich.
- Kein Abfluss erforderlich.
- Internes Rührwerk aus Edelstahl zur Homogenisierung des Produkts.
- Fontänenmodul mit Schokoladenkaskade auf drei Ebenen.
- Transparente Schutzvitrine für die Kaskade.
- Fontänenmodul getrennt vom Ausgabekessel.
- Möglichkeit, zwei verschiedene Schokoladenprodukte mit einer einzigen Maschine zuzubereiten und zu verteilen.
- Automatisiertes Koch- und Ausgabesystem.
- Robuste Struktur mit elegantem Design.
- Erhältlich mit hochwertigen Oberflächen.

Optionen und Anpassungen auf Anfrage:

- Unterbau.
- Tropfschale.
- Andere Spannung als Standard.
- Modellanpassung (Customization).

** Das Bild dient nur zur Veranschaulichung*

INFORMATIONEN

- **Höhe** 908 mm
- **Breite** 264 mm
- **Tiefe** 325 mm
- **Kapazität** 10 lt
- **Energieverbrauch** 0.9 kwh

Profi-Schokoladenfontäne mit Wasserbad h141_18





Profi-Schokoladenfontäne mit Wasserbad h141_18

Volumen: 10 lt
Höhe: 908 mm
Breite: 264 mm
Tiefe: 325 mm
Energieverbrauch: 0.9 kwh