

Ciocolatiera a fontana CF 2105



- Colatrice di cioccolato da banco, utilizzabile anche come **Temperatrice manuale**, compatta, portatile ed altamente professionale, affidabile e produttiva. Questa piccola scioglitrice di cioccolato ha un costo assolutamente competitivo rispetto ai modelli da incasso e la comodità di essere portatile; tutti i componenti della macchina sono accessibili e completamente smontabili per la pulizia.

- La Ciocolatiera a fontana è ideale nelle gelaterie e nelle pasticcerie come **colatrice** per variegare coni e decorare coppe o stecchi ricoperti; per coprire Profitterol, torte Sachertorte, pastine e frutta di ogni tipo; nelle cioccolaterie come **temperatrice manuale** per realizzare uova di Pasqua, bicchierini, tazzine di cioccolato e cioccolatini vari.

- The table top **Chocolate Dispenser**, which can be used also as a **manual Tempering machine**, is a compact appliance perfect for decorating food with melted chocolate and for every chocolate preparation. It is ideal in all those places where there is not much space, when you don't want to buy an expensive machine or a not so handy fixed machine. All the component are completely accessible and removable for cleaning.

- The **Chocolate dispenser & manual Tempering machine** is ideal for using in confectionery and in ice-cream shops as a **dispenser** with which you can decorate ice-cream cups and cones, cover ice-cream sticks, prepare cakes as "profiterols", chocolate éclairs, "Sachertorte" and "petit fours"; in the Chocolate shops the machine is adapt as a **manual tempering** to prepare Easter Eggs and all kinds of small chocolates in different shapes.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Ciocolatiera a fontana Colatrice e Temperatrice manuale da banco

Corpo in policarbonato marrone o grigio metallizzato a scelta

Vasca da 5,5 litri, coperchio e tubo di erogazione tutti in acciaio inox

Doppio termostato: esterno 0°-70°, interno di sicurezza

Doppio interruttore luminoso accendibile separatamente

Motoriduttore ventilato
230 ~ 50/60Hz 60W

Resistenza 1000 W

Dimensioni: diametro cm. 29 altezza cm. 73

Peso kg. 11

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate Dispenser & manual Tempering table top machine

Body in metalized grey or brown polycarbonate

5,5 litres Container, cover and dispenser tube all in stainless steel

0°-70° outside thermostat; safety thermostat inside

Double luminous switch operatives separately

Motorized gearbox with fan
230 ~ 50/60Hz 60W

1000 W heating element

Overall size cm. 29 diameter - cm. 73 H

Weight kg. 11