

## FONTAINE À CHOCOLAT



Réf :

1 - Fontaine : 330440

2 - Appareil + Présentoir : 330445

3 - Stèle : 132339

COMPOSITION :

1 machine

1 présentoir (en option)



**PUISSANCE :** 230 V - 370 W - équipé d'une prise 16A monophasé

**CONTENANCE :** 2 - 5 kg de chocolat

**FINITION :** Inox et plexi

**FONCTION :** Animation Fontaine à chocolat

**POIDS :** 10 kg

**DIMENSIONS :**

Appareil : 39 x H 80 cm

Stèle seule : Ø 60 x H 90 cm



### FONCTIONNEMENT

#### Préparation du chocolat :

- Verser dans un récipient 3 kg d'éclat de chocolat et 1 tasse d'huile de cuisine (un peu plus si le chocolat manque de fluidité).
- Vous pouvez ajouter d'autres liquides de votre choix pendant cette phase.
- Introduire le mélange au four ou au micro-ondes.
- Une fois prête, mélanger la mixture. Pour que l'appareil fonctionne correctement, le chocolat doit être totalement fondu.

#### Préparation de la machine :

A : bouton thermostat. B : prise alimentation électrique. C : interrupteur réchauffeur. D ; interrupteur moteur.



- Positionner l'appareil sur une surface stable et horizontale.
- Brancher le cordon électrique
- Ne pas allumer immédiatement le moteur avec le bouton D
- Régler la température avec le thermostat A. Le mettre entre 100 et 110 C°
- Appuyer sur l'interrupteur C, sur HEAT, et laisser chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes avant d'ajouter le chocolat fondu.
- Appuyer sur l'interrupteur D, sur MOTOR
- Verser soigneusement le chocolat fondu dans la cuve à la base de la tour. Une fois transporté au sommet de la tour, le chocolat commence à s'écouler.