

Fontaine à chocolat | (1) Réf. 330440
(2) Réf. 330445
(3) Réf. 132339

COMPOSITION

- 1 Fontaine
- 1 Présentoir rouge (en option)
- 1 Stèle marron (en option)

Fonction

Animation fontaine à chocolat

Finition

Inox et plexi

Contenance

2 à 5 kg de chocolat

Puissance

230 V - 370 W - Prise 16 A monophasée

Poids

10 Kg

Dimensions

Appareil : 39 x H 80 cm

Stèle seule : Ø 60 x H 90 cm



(1) Fontaine



(2) Appareil +
Présentoir



(3) Stèle



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

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

- 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, entre 100° C 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.