

Fondoir à chocolat - 3 x 1/3 GN 10 cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374051

Description brève du produit :

Il est bien connu qu'il faut faire fondre le chocolat au bain-marie pour éviter de le brûler. C'est possible avec ce fondoir à chocolat équipé de 3 bacs GN pour faire fondre le chocolat de façon homogène. Idéal pour les chocolateries, glaciers et autres établissements de restauration.

Description du produit :

Équipé de 3 récipients GN 1/3 d'une profondeur de 10 cm, vous pouvez faire fondre le chocolat rapidement et facilement sans qu'il ne brûle. Ce fondoir à chocolat fonctionne selon le principe du bain-marie, c'est-à-dire que l'eau chauffée assure une fonte homogène du chocolat.

Trois récipients de 1/3 GN

Ce fondoir à chocolat en acier inoxydable est équipé de 3 récipients 1/3 GN et de couvercles assortis. Il est équipé de 4 pieds en caoutchouc qui le maintiennent fermement sur la surface. L'écran est facile à utiliser et se compose d'un bouton marche/arrêt et d'un régulateur de température numérique. Les touches fléchées vous permettent de régler la température souhaitée et l'affichage numérique vous permet de suivre de près la progression du chauffage. La température est réglable par degré de 3 à 100°C. Le fondoir à chocolat est équipé d'un robinet qui permet de le vider facilement. Le fondoir à chocolat est également équipé d'une soupape d'évacuation de la vapeur. La vapeur créée par le chauffage de l'eau peut ainsi être facilement évacuée de l'appareil.

Faire fondre du chocolat

Le fondoir à chocolat est facile à utiliser. Remplissez le réservoir d'eau et veillez à ce que le niveau d'eau se situe entre les repères minimum et maximum. Placez ensuite les trois récipients GN dans le fondoir à chocolat. Le fondoir à chocolat est équipé de deux ponts intermédiaires qui permettent aux récipients GN de rester en place et de ne pas flotter. Mettez ensuite le fondoir à chocolat en marche et réglez la température souhaitée à l'aide des touches fléchées. Un témoin lumineux sur l'écran indique que la température souhaitée est atteinte. Lorsque le fondoir à chocolat atteint la bonne température, vous pouvez mettre environ 4 kilos de chocolat dans chaque récipient GN. Remuez le chocolat de temps en temps et attendez que le chocolat soit suffisamment fondu. Vous pouvez alors retirer le récipient GN du fondoir à chocolat à l'aide de gants de protection. Attention aux gouttes d'eau qui peuvent rester au fond du récipient GN. Celles-ci sont chaudes et si cette eau entre en contact avec le chocolat, des grumeaux se formeront dans le chocolat.

Le chocolat fondu

Le chocolat noir et le chocolat au lait sont les plus faciles à faire fondre. Le chocolat blanc est plus difficile à faire fondre, car il brûle un peu plus vite. À une température de 36°C, il peut déjà brûler, mais avec ce fondoir à chocolat, vous pouvez ajuster la température avec précision. Pour faire fondre le chocolat, vous pouvez acheter du chocolat à fondre spécial. Il s'agit souvent de gouttes de chocolat (également appelées calllets). Mais vous pouvez aussi couper une tablette de chocolat en morceaux et la faire chauffer. L'important est de faire fondre le chocolat lentement et uniformément. Avec ce fondoir à chocolat, c'est facile à réaliser.

Nettoyage du fondoir à chocolat

Une fois que le fondoir à chocolat a refroidi, vous pouvez le nettoyer. Veillez à ce que la fiche soit débranchée et retirez les récipients

GN du fondoir à chocolat. Fermez le robinet d'évacuation de la vapeur. Veillez à ce qu'un tuyau d'évacuation soit fixé à la soupape d'évacuation ou placez le fondoir à chocolat près de l'évier pour que l'eau puisse s'écouler de cette manière. Ouvrez le robinet de vidange d'eau et videz le fondoir à chocolat. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide et séchez soigneusement l'ensemble de l'appareil. Nettoyez les récipients et les couvercles GN avec de l'eau chaude et un détergent doux. Lorsque les récipients et les couvercles sont propres, séchez-les bien afin d'éviter toute moisissure ou corrosion dans les récipients gastronomes.

Chocolat pour les glaces, les gaufres, les chocolats et bien d'autres gâteries, vous pouvez utiliser ce fondoir à chocolat avec beaucoup d'efficacité. Pour chauffer le chocolat uniformément sans le brûler. Commandez rapidement ce fondoir à chocolat simple ! Vous avez encore des questions ? Contactez notre service clientèle, qui se fera un plaisir de vous aider.

Caractéristiques

- Finition en acier inoxydable pour éviter la corrosion
- Thermostat variable de 3°C à 100°C
- Température constante
- Équipé d'une sortie d'eau et de vapeur

Caractéristiques du produit

- Poids net : 9,5kg
- Capacité par bac GN : 4kg de chocolat
- Dimensions de l'appareil : L41 x P67 x H17cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1500 Watt

Compris dans le prix

- *Trois bacs GN 1/3 (10cm de profondeur)*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an