

Fondoir à chocolat - 4 x 1/6 GN 10 cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374052

Description brève du produit :

Faire fondre le chocolat au bain-marie n'a jamais été aussi facile avec ce fondoir à chocolat. Grâce au réglage précis de la température, vous pouvez faire fondre le chocolat lentement et uniformément sans qu'il ne brûle. Avec ses 4 récipients de 1/6 GN, vous avez toujours assez de chocolat fondu prêt à l'emploi.

Description du produit :

Cet appareil pratique est destiné aux glaciers, chocolatiers, pâtisseries et restaurants. Il permet d'enrober la crème glacée ou les gaufrettes d'une délicieuse couche de chocolat. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer des gâteaux au goutte-à-goutte, des chocolats et d'autres friandises.

Faible température de fusion

L'une des difficultés rencontrées lors de la fonte du chocolat est d'éviter qu'il ne brûle. Le chocolat fondant déjà à basse température, il est conseillé de ne pas régler la température trop haut afin que le chocolat fonde lentement et uniformément. L'écran numérique indique la température exacte de l'eau et des bacs GN. Les touches fléchées permettent d'ajuster la température vers le haut ou vers le bas. Ceci est particulièrement important pour le chocolat blanc, qui fond à 36°C, ce qui augmente le risque de brûlure par rapport au chocolat noir ou au chocolat au lait.

Callets à chocolat

Ce fondoir à chocolat est facile à utiliser. Remplissez le bac d'eau ; veillez à ce que le niveau d'eau se situe entre le repère minimum et le repère maximum. Placez les 4 bacs GN de 1/6 et de 10 cm de profondeur dans le fondoir à chocolat. Mettez l'appareil en marche et réglez la température souhaitée. Un témoin lumineux sur l'écran indique que le fondoir à chocolat a atteint la bonne température. Remplissez maintenant les récipients GN de chocolat. La meilleure façon de le faire est d'utiliser des callets de chocolat. Il s'agit de chocolat en forme de goutte et de chocolat spécial à fondre. Vous pouvez également utiliser une barre, qui doit être coupée en petits morceaux avant d'être placée dans le récipient GN. Cependant, il est possible que des morceaux de chocolat plus durs restent dans le récipient. Remuez de temps en temps et retirez le récipient GN du fondoir à chocolat lorsque le chocolat a suffisamment fondu.

Éviter les grumeaux dans le chocolat

Comme les quatre récipients GN sont placés côte à côte, le risque que de l'eau pénètre dans le chocolat est élevé. Si cette eau tombe dans le chocolat, ce dernier s'agglomère. C'est pourquoi nous recommandons de placer les couvercles fournis sur les récipients GN avant de retirer un récipient du fondoir à chocolat. Les couvercles sont munis d'une cavité pratique pour la cuillère, ce qui vous permet de remuer de temps en temps sans devoir sortir la cuillère du récipient. Il est également plus pratique de retirer d'abord les récipients GN situés à l'avant du fondoir à chocolat, puis ceux situés à l'arrière. De cette façon, il y a moins de risques de renverser de l'eau.

Évacuation de la vapeur et de l'eau

Ce fondoir à chocolat est équipé de deux écoulements pratiques sur le côté de la machine. L'orifice supérieur est le robinet d'évacuation de la vapeur. Vous pouvez ouvrir et fermer ce robinet. Vous devez vous assurer que le robinet d'évacuation de la vapeur est ouvert lorsque la machine est en marche. Cela permet à l'air chaud de l'eau chaude d'être expulsé par le robinet de vidange. Cela présente

l'avantage d'éviter les brûlures de vapeur lorsque vous voulez sortir un récipient GN. La bonde de fond sert à évacuer l'eau de la machine. Après avoir fait fondre le chocolat, vous pouvez ouvrir cette évacuation pour nettoyer la machine. Raccordez un tuyau d'évacuation à l'égout ou placez la machine à fondre le chocolat à côté de l'évier. L'eau peut alors être jetée dans l'évier et évacuée par le tuyau d'évacuation.

Nettoyage facile du fondoir à chocolat

Pour nettoyer le fondoir à chocolat, veillez à ce que la prise soit débranchée. Assurez-vous que la machine et l'eau sont suffisamment refroidies. Videz l'eau du fondoir de chocolat par le tuyau d'évacuation et séchez soigneusement l'extérieur et l'intérieur de l'appareil. Nettoyez les récipients GN et les couvercles avec de l'eau chaude et un détergent doux. Il est essentiel de bien sécher ces pièces détachées pour éviter que les récipients GN ne rouillent.

Vous souhaitez également faire fondre du chocolat en toute simplicité ? Dans ce cas, ce fondoir à chocolat vous sera d'une grande aide dans votre cuisine. Commandez-la rapidement via cette boutique en ligne. Bien entendu, nous avons encore d'autres modèles, alors vérifiez lequel répond le mieux à vos besoins.

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 : 7,5kg
- Capacité par bac GN : 1,7kg de chocolat
- Dimensions de l'appareil : L41 x P49 x H17cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 1500 Watt

Inclus dans l'appareil

- *Quatre bacs GN 1/6 (10cm de profondeur)*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an