

Fondoir à chocolat - 6 x 1/6 GN 10 cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374053

Description brève du produit :

Le fondoir à chocolat se compose de 6 récipients GN de 1/6 dans lesquels le chocolat peut être lentement fondu. Il est idéal pour les glaciers, les chocolateries, les pâtisseries et autres établissements de restauration. La température pouvant être réglée avec précision, vous évitez de brûler le chocolat.

Description du produit :

Ce magnifique fondoir à chocolat permet de faire fondre facilement le chocolat. Il est équipé de 6 récipients GN de 1/6 GN, d'une profondeur de 10 cm et de couvercles assortis. L'affichage numérique indique clairement la température de l'eau et des récipients GN.

Faire fondre différents chocolats

Ce fondoir à chocolat vous permet de remplir simultanément six bacs GN de chocolat. Vous pouvez donc également faire fondre différents parfums de chocolat en même temps. Pour ce faire, vous devez surveiller de près la température. Le chocolat blanc fond à 36 degrés, tandis que le chocolat noir fond à une température légèrement plus élevée. Vous pouvez utiliser du chocolat à fondre spécial, mais vous pouvez aussi couper une tablette de chocolat en petits morceaux et la laisser fondre.

Fondoir à chocolat en acier inoxydable

Ce fondoir à chocolat en acier inoxydable est équipé de six bacs gastronomes. Le fondoir à chocolat est doté de ponts intermédiaires et de supports métalliques qui garantissent que les bacs gastronomes restent en place et ne flottent pas ou ne basculent pas. Le fondoir à chocolat est facile à utiliser. Remplissez le réservoir d'eau et placez les six récipients dans le fondoir à chocolat. Mettez l'appareil en marche et réglez la température souhaitée. Vous pouvez régler la température par degrés dans une fourchette de 3 à 100°C. Un témoin de température sur l'écran indique que le fondoir à chocolat a atteint la température souhaitée. Remplissez les récipients de chocolat et remuez régulièrement pendant que le chocolat fond. Retirez les récipients de l'eau en utilisant des gants de protection lorsque le chocolat est suffisamment fondu.

Travailler en toute sécurité

Il est essentiel de travailler en toute sécurité dans une cuisine. C'est pourquoi ce fondoir à chocolat est équipé d'une soupape d'évacuation de la vapeur. Vous pouvez ouvrir et fermer cette vanne. Lorsque l'eau devient chaude, il se produit beaucoup de vapeur. Ouvrez la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque vous commencez à faire fondre du chocolat. La vapeur peut être évacuée en toute sécurité par le côté de l'appareil. Cela vous évite de vous brûler lorsque vous voulez sortir un récipient. Vous pouvez évacuer l'eau chaude du récipient à l'aide du robinet de vidange. Vous ne devez donc pas retourner l'appareil pour le vider.

Nettoyage du fondoir à chocolat

Dans les machines où l'on produit des aliments, il est essentiel de les nettoyer correctement. Cela permet de prolonger la durée de vie des appareils. Dans le cas de ce fondoir à chocolat en acier inoxydable, il s'agit d'une tâche simple. Débranchez l'appareil et laissez le fondoir à chocolat refroidir. Retirez les récipients GN et les couvercles de l'appareil et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Pour ce faire, utilisez de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez soigneusement les accessoires. Videz ensuite l'eau de la machine à l'aide du robinet de vidange. Séchez bien l'intérieur. Vous pouvez essuyer l'extérieur avec un chiffon doux et humide. Une fois bien secs, vous pouvez

remettre les récipients GN dans le fondoir à chocolat.

Vous souhaitez acheter un fondoir à chocolat aussi pratique ? Consultez notre sous-catégorie de fondoirs à chocolat pour voir quels sont les autres modèles que nous vendons et choisissez celui qui répond à vos besoins. Vous n'avez pas encore trouvé votre bonheur ? Contactez notre service clientèle. Il se fera un plaisir de vous conseiller.

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 : 1,7kg de chocolat
- Dimensions de l'appareil : L41 x P67 x H17cm
- alimentation : 230V / 50Hz / 1 Phase 1500 Watt

Compris dans le prix

- Six récipients GN 1/6 (10cm de profondeur)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an