

Cod: 3240634

**Tavolo in acciaio inox su gambe e alzatina profondità 600 mm 2000x600 mm**



## Descrizione

Fontana di cioccolato: come funziona Una cascata di cioccolato bianco, al latte o fondente: la fontana di cioccolato è uno strumento utile per chi si occupa di ristorazione, catering e allestimenti di feste e matrimoni. Il funzionamento è semplice: il cioccolato viene collocato alla base della fontana, sciolto all'interno della macchina e poi erogato sui tre ripiani in acciaio inox dalla dimensione crescente dall'alto verso il basso. Assume così la forma di una vera e propria fontana a cascata. La macchina per il cioccolato ha due posizioni di riscaldamento differenti per mantenere sempre il cioccolato alla temperatura desiderata. Il termostato regolabile facilita la scelta della temperatura in tre impostazioni regolabili. Le dimensioni ridotte della fontana di cioccolato consentono un semplice trasporto dell'attrezzatura, anche per wedding planner e party planner che vogliono includere l'angolo della cioccolata nei loro allestimenti. Fontane di cioccolata su Ristoattrezzature Tutte le fontane di cioccolata in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

## Dimensioni

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	2000x600x850 mm