

Kabeljau: 3240634

**Tisch aus rostfreiem Stahl auf Beinen und Spritzwand Tiefe 600 mm  
2000x600 mm**



## **Beschreibung**

### **Schokoladenbrunnen: Wie er funktioniert**

Eine Kaskade aus weißer, Milch- oder Zartbitterschokolade: Der Schokoladenbrunnen ist ein nützliches Hilfsmittel für Gastronomen, Caterer und Dekorateure von Festen und Hochzeiten.

Die Funktionsweise ist einfach: Die Schokolade wird an der Basis des Brunnens platziert, im Inneren der Maschine geschmolzen und dann auf die drei von oben nach unten ansteigenden Edelstahlböden verteilt. Auf diese Weise entsteht eine echte Wasserfall-Fontäne.

Die Schokoladenmaschine hat zwei verschiedene Heizpositionen, um die Schokolade immer auf der gewünschten Temperatur zu halten. Mit dem verstellbaren Thermostat lässt sich die Temperatur in drei Stufen einstellen.

Dank der geringen Größe des Schokoladenbrunnens ist das Gerät leicht zu transportieren, auch

für Hochzeits- und Partyplaner, die eine Schokoladenecke in ihre Arrangements einbauen möchten.

## Schokoladenbrunnen auf Ristoattrezzature

Alle Schokoladenbrunnen, die auf Ristoattrezzature zum Verkauf stehen, sind CE-gekennzeichnet.

### Abmessungen

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	2000x600x850 mm