

POMME D'AMOUR

DEPUIS 1990


FICHE TECHNIQUE


FONTAINE À CHOCOLAT

- Fontaine à chocolat professionnelle inox n'altérant pas le goût .
- température réglée par thermostat de 0° à 80°C
- Moteur silencieux
- Un système de vis sans fin à l'intérieur de la colonne fait monter le chocolat fondu du bol inférieur vers le haut de la fontaine et créé ainsi une cascade
- Contenance jusqu'à 2.5 kgs de chocolat fondu
- Ajouter 10 % de beurre de cacao pour le fluidifier.
- Hauteur : 60 cm
- Diamètre : 33 cm
- Poids : 5.5 kg
- 220 v - 150 w



PLUS D'INFORMATIONS

 02 97 68 84 84

 contact@pomme-damour.com