



Werking / opbouw Chocolate Fontein

Een chocoladefontein werkt als volgt:

In de basis van een machine zit een motor en de verwarming. Het bassin op de machine wordt verwarmd waarna er vloeibare chocolade in gedaan kan worden. De kolom met de schotels bevat een wormschroef.

De schroef brengt de chocolade omhoog waarna deze via de schotels weer naar beneden stroomt. Tussen de schotels vormen zich gordijntjes van chocolade waaronder dan fruit of koekjes gehouden kunnen worden.

De fonteinen zijn uitgevoerd in duurzaam roestvrij staal en eenvoudig in elkaar te zetten zonder gereedschap.

Small Fontein CF750 - tot 50 personen

- De kleinste professionele chocoladefontein op netstroom
- Ideaal voor kleinere groepen, hotels, restaurants etc.
- Geschikt voor 20 – 50 personen
- Draait al met 1,5 kg. chocolade en daardoor minder spillage
- Kan **maximaal 2,5 kg.** bevatten zodat bijvullen tot een minimum beperkt kan worden
- Kolom en schotels zijn los van elkaar te reinigen. Bassin zit vast op motorhuis
- Gemaakt van roestvrij staal (304)
- Gepolijst RVS met een schitterende uitstraling
- Los aansluitsnoer
- CE goedgekeurd
- Simpel in elkaar te zetten en eenvoudig in gebruik



Hoogte: 56 cm

Breedte: 28 cm

Inhoud: 1,5 - 2,5 kg chocolade

Capaciteit: tot 50 personen