

FONTANA PROFESSIONALE PER CIOCCOLATO TOP CHEF

// FUENTE PROFESIONAL PARA CHOCOLATE TOP CHEF

Ideale per feste, matrimoni, servizi catering, eventi...

- Struttura e vite senza fine in acciaio inox. Tutte le parti a contatto con gli alimenti in acciaio AISI 304
- Funzionamento con vite senza fine
- 2 Pulsanti ON/OFF (motore/riscaldamento)
- Semplice da usare. La torretta, la vite e la vasca si smontano facilmente per una pulizia ottimale
- Utilizzare con cioccolato già fuso

Ideal para fiestas, bodas, servicios de catering, eventos...

- Estructura y tornillo sin fin de acero inoxidable. Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero AISI 304
- Funcionamiento con tornillo sin fin
- 2 Botones ON/OFF (motor/calentamiento)
- Simple de usar. La torre, el tornillo y el recipiente se desmontan con facilidad para una limpieza óptima
- Utilizar con chocolate ya derretido

● Acciaio AISI 304
● Acero AISI 304

REF.
RS522



8 052440 603923



CAPACITÀ/CAPACIDAD
8 Kg



TEMPERATURA REGOLABILE/TEMPERATURA REGULABLE
da/desde +30°C a/hasta +150°C



LAVORO CONTINUO/FUNCIONAMIENTO CONTINUO
Max 210 min



DIMENSIONI/MEDIDAS
29 cm Ø 80 cm (H)



PESO/PESO
8,6 Kg



DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
220V-240V ~ 50HZ - 300W

Dimensioni imballo
Medidas embalaje

1 pz/ud 52,5 x 29 x 68 cm

