

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

**Фонтан для шоколада GASTRORAG
CF26A**



(Цена со склада в г.Москва)

41 074 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Вместительный 4-х ярусный фонтан для шоколада GASTRORAG CF26A подходит для приготовления фондю из фруктов и мелкой выпечки на праздничных мероприятиях. Шоколадный фонтан GASTRORAG CF26A имеет шнековую конструкцию, высоту 68 см, 4 яруса и глубокую чашу диаметром 330 мм. В него можно загрузить до 4 кг шоколада, который необходимо предварительно растопить на водяной бане или в микроволновой печи. Производитель оборудования рекомендует использовать оригинальный бельгийский шоколад – благодаря высокому содержанию какао-масла он избавит вас от необходимости добавлять в массу растительное масло в целях обеспечения ее текучести.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18785
Производитель	GASTRORAG (Гастрораг)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	330x330x680
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,34
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	10
Вес в упаковке, кг	11
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Растопив шоколад, залейте его в чашу, включите двигатель шнека и нагревательный элемент. Масса начнет подниматься по шнеку и стекать по ярусам, образуя сплошное бархатистое покрывало. Расположите вокруг устройства порционные лакомства – нарезанные фрукты, ягоды, мелкую выпечку – и десертный стол для ваших гостей готов! Устройство может непрерывно работать до 12 часов.