



CASCADE CHOCOLATEE



2 MODES PREREGLES



TOUS TYPES DE CHOCOLAT



Cascade chocolatée pour **enrober** fruits frais, fruits secs, guimauve, dés de brioche, de quatre-quarts, sablés, ...

Utilise du chocolat **noir**, au **lait** ou **blanc**.

Une position de **préchauffage** et une position **dégustation**

Appareil sans pompe, utilise une **vis sans fin** pour amener le chocolat au sommet et déverser les flots de chocolat fondu.

Maintien le chocolat à la **juste température** pour qu'il soit **fluide** sans risque de le dénaturer par une chaleur trop intense.

Démontage et nettoyage facile.

Le chocolat restant peut être **réutilisé** pour une seconde session gourmande ou en pâtisserie.

Finition rouge rétro et couleur chocolat.

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 300-360 W



Produit	Emballage	Master	PCB	Palettisation
H47xL25xI20 cm 2,5 kg			2	