Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 15:50

Link do produktu: https://cncworld.pl/fontanna-czekoladowa-60cm-4kg-czekolady-p-165.html



Fontanna czekoladowa 60cm - 4kg czekolady

Cena brutto	**1 639,00 zł**
Cena netto	**1 332,52 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**10180**
Kod producenta	**CF-4-60**
Kod EAN	**5907052592215**

Opis produktu

Fontanna czekoladowa 60cm - 4kg czekolady

Wysokość 60 cmDo 4 kg czekolady265 WStal 304

Czekoladowa atrakcja stołu deserowego

Fontanna o wysokości 60 cm tworzy kaskadę czekolady na czterech poziomach. Pojemność do 4 kg odpowiada potrzebom bufetu deserowego, przyjęcia i bankietu.

Oddzielne włączniki grzania i silnika oraz regulacja temperatury pozwalają wygodnie obsługiwać obieg czekolady. Stal nierdzewna 304 i rozbieralna konstrukcja ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości.

Najważniejsze zalety

1

Cztery poziomy

Spływająca czekolada tworzy centralny punkt słodkiego bufetu.

2

Osobne sterowanie

Niezależne włączniki silnika i grzałki dają kontrolę nad funkcjami fontanny.

3

Stal 304

Gładka stalowa obudowa i demontowane elementy ułatwiają czyszczenie.

Profesjonalna Fontanna czekoladowa z 4 poziomami

Urządzenie to przystosowano konstrukcyjnie do użytku w lokalach gastronomicznych.

Doskonały wybór w przystępnej cenie o wysokiej jakości wykonania oraz prostej konstrukcji.

Doskonale prezentuje się na różnego rodzaju imprezach okolicznościowych, takich jak:

- bankiety, urodziny, rocznice, śluby, chrzciny czy nawet jako element rodzinnego spotkania.

Efektowny element przyciągający uwagę:

Płynna czekolada spływająca powoli po kolejnych poziomach fontanny przyciąga gości do stołu, a owoce w niej zanurzone smakują podwójnie.

Jej stylowy wygląd i przy tym wysoka wydajność to połączenie idealne, by stworzyć w trakcie przyjęcia przytulną atmosferę z ogromną dawką słodyczy i uśmiechu.

Dodatkowo wyposażona jest w trwałe podzespoły, co przekłada się na pracę bez obaw o jej wydajność w ciągłym trybie pracy, dlatego podgrzewanie pomaga utrzymać płynną czekoladę.

Nasze urządzenie wyróżnia:

- oszczędność energii: łączna moc to 265W

- duża misa zbiorcza o średnicy 33 cm

- łatwa w czyszczeniu obudowa ze stali nierdzewnej 304

- pokrętło do regulacji temperatury podgrzewania w szerokim zakresie (0-110 °C)

- dwa oddzielne włączniki dla grzałki i zasilania silnika

- nóżki antypoślizgowe gwarantujące stabilność na każdej powierzchnii

- system uszczelniający

- łatwa, intuicyjna obsługa oraz szybki demontaż poszczególnych elementów

- maksymalna pojemność ok 4kg czekolady

- długi cykl pracy wynoszący nawet 10h

Zdjęcia i szczegóły produktu

Dane Techniczne:

Parametr	Wartość
- Moc	265 W (200W grzewcza + 65W silnik)
- Materiał obudowy	Stal nierdzewna 304
- Wymiary (wysokość)	60 cm
- Waga	6 kg
- Średnice poszczególnych poziomów	
Poziom 0 (misa)	33cm
Poziom 1	17 cm
Poziom 2	14 cm
Poziom 3	12 cm
Poziom 4	10 cm
- Zasilanie	240V/50Hz

W skład zestawu wchodzi:

- Fontanna czekoladowa
- 5 kompletów uszczelek zapasowych
- Kabel zasilający
- Instrukcja (PL)

Zamów w CNCWorld

Fontanna czekoladowa 60cm - 4kg czekolady