



# FONTAINES À CHOCOLAT

**La fontaine à chocolat K6 est idéale pour les glaciers et tous les établissements souhaitant offrir une expérience visuelle remarquable et un arôme incomparable, le tout avec un modèle pratique, fiable et confortable à utiliser.**

## K6

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Capacité de cuve 6 kg
- Deux moteurs indépendants: un pour le mélangeur et un pour la vis sans fin.
- Équipée d'un panneau multifonctions avec mode nuit
- Fabriqué en acier inoxydable
- Équipée d'une pédale d'arrêt pour le flux de chocolat
- Écran tactile de 4,3 pouces avec programme multifonctions intégré
- 2 modes de fonctionnement : manuel et veille
- Dosage électronique
- Gestion de la température
- Télécommande et fonction de téléassistance
- 1 capteur magnétique pour la protection de la cuve
- Système de mouvement: 2 moteurs monophasés, 2 réducteurs et 1 vis sans fin amovible
- Système de chauffage: 1 résistance en silicium pour la chauffage du réservoir et une résistance à câble pour le chauffage de la vis sans fin.
- **Disponible en version simple ou double**



Divers accessoires disponibles sur demande (accessoire d'exposition, dorure des parties extérieures...)

Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Poids
<b>K6</b>	230V - 50/60 Hz 1 kW	360x460x805	40 kg
<b>K6 DOUBLE</b>	230V - 50/60 Hz 1 kW	723x460x805	76 kg

PASTRY BOX

1 Rue du Pré Collard, ZA des prés frais, 02200 MERCIN ET VAUX  
03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.