



VEMA CF 2105

DESCRIPTION :

VEMA CF 2105 : La Fontaine à Chocolat et Tempéreuse de Comptoir

La fontaine à chocolat VEMA CF 2105 est bien plus qu'un simple appareil décoratif. C'est un équipement professionnel polyvalent, idéal pour les établissements qui souhaitent offrir une expérience gourmande unique à leurs clients. Parfaite pour les bars, les pâtisseries, les crêperies ou les salons de thé, elle permet de maintenir le chocolat à la température idéale pour un service continu, et peut même servir de tempéreuse manuelle.

Performance et Élégance au Service de Vos Créations

- **Température Précise :** Équipée d'un **thermostat réglable de 0 à 90 °C**, la fontaine VEMA CF 2105 maintient le chocolat fondu à la température parfaite, évitant ainsi qu'il ne durcisse ou ne brûle.
- **Polyvalence 2-en-1 :** Utilisez-la comme une fontaine pour créer un spectacle visuel et servir des brochettes de fruits ou des biscuits à tremper, ou bien comme une tempéreuse pour la décoration et l'enrobage de vos pâtisseries.
- **Capacité Optimale :** La cuve en acier inoxydable de **5,5 litres** est parfaitement adaptée aux besoins d'une production intensive, permettant de servir un grand nombre de clients sans avoir à recharger constamment.
- **Design Professionnel :** Son corps en polycarbonate et acier inoxydable lui confère une robustesse et une élégance qui s'intègrent parfaitement sur un comptoir ou un buffet. Son fonctionnement est simple et intuitif grâce au double interrupteur.

Un Investissement Gourmand et Rentable

En optant pour la fontaine à chocolat VEMA CF 2105, vous ajoutez une touche de magie à votre offre. Le visuel attractif et la qualité du chocolat que vous servirez séduiront votre clientèle, augmentant ainsi votre rentabilité et votre image de marque.

Caractéristiques Techniques Détaillées :

- **Marque :** Vema
- **Modèle :** CF 2105
- **Type :** Fontaine à chocolat / Tempéreuse

- **Matériaux :** Corps en polycarbonate et acier inoxydable, cuve et couvercle en acier inoxydable.
- **Capacité de la cuve :** 5,5 litres
- **Capacité maximale de chocolat :** 4 kg
- **Alimentation électrique :** 230 V / 50-60 Hz
- **Puissance :** 1060 W
- **Température :** Thermostat réglable de 0 à 90 °C
- **Dimensions (Ø x H) :** 29 x 76 cm
- **Poids net :** 11 kg
- **Fonctionnalités :**
 - Système de chauffage par bain-marie
 - Double interrupteur pour le moteur (fontaine) et la résistance (chauffe)
 - Vis d'extraction en acier inoxydable
 - Température de sécurité interne
- **Avantages clés :** Idéal pour une utilisation professionnelle, maintient le chocolat à la température idéale, facile à nettoyer.

Foire aux questions :

Quelle est la particularité de la VEMA CF 2105 par rapport à une fontaine à chocolat classique ?

La **VEMA CF 2105** est plus qu'une simple fontaine décorative. C'est un appareil professionnel polyvalent qui sert également de **tempéreuse manuelle**. Elle est conçue pour maintenir le chocolat à une température précise et constante grâce à un thermostat réglable, assurant ainsi une fluidité parfaite du chocolat, sans le brûler ni le faire durcir.

Quelle quantité de chocolat peut-elle contenir ?

L'appareil est équipé d'une cuve en acier inoxydable d'une capacité de **5,5 litres**. Il peut contenir jusqu'à **4 kg de chocolat fondu**, ce qui est idéal pour les événements de petite à moyenne envergure, les buffets de desserts ou pour un service continu dans une pâtisserie ou une crêperie.

Le nettoyage est-il facile ?

Oui, l'entretien est très simple. La cuve et la colonne sont en **acier inoxydable** et sont **démontables** pour un nettoyage facile. La conception de l'appareil est pensée pour limiter les recoins et les saletés, ce qui facilite grandement le nettoyage quotidien.

Peut-on utiliser d'autres ingrédients que du chocolat ?

Oui. Bien que la fontaine VEMA CF 2105 soit optimisée pour le chocolat, vous pouvez également l'utiliser avec d'autres produits à base de chocolat fondu, de caramel, de sirop de fromage ou d'autres sauces liquides et fluides, pour varier vos offres.

Comment faire pour que le chocolat coule parfaitement ?

Pour un résultat optimal, il est important d'utiliser un chocolat de couverture de qualité professionnelle, avec une teneur en beurre de cacao adaptée pour les fontaines. Le **thermostat réglable** de 0 à 90°C vous permet d'ajuster la température pour obtenir la fluidité parfaite. Assurez-vous également de ne pas dépasser la capacité maximale recommandée.