

Technische Tipps

Aufbau

Dauer: 30-45 Minuten.

Heizen Sie den Brunnen 15-30 Minuten vor, bevor die Schokolade eingefüllt werden kann.

Aufbau Schokoladenbrunnen

Vor Inbetriebnahme exakt waagrechte Auslotung. Verstellen Sie die verstellbaren Füße an der Unterseite des Brunnens. Verwenden Sie am besten eine Wasserwaage und überprüfen Sie die Kippsicherheit des Brunnens.

Danach Aufsatz des Zylinderaufsatzes auf die Führungsstifte des Metallbeckens. Schnecke wird danach von oben in den Zylinderaufsatz eingeführt, um bis zu 180 Grad gedreht, bis sie exakt einrastet. Zuletzt Aufsetzen des Abschlusskranzes (Überlaufschutz).

Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose, drehen Sie den Drehschalter nach links auf die Stellung HEAT, um den Brunnen vorzuheizen. Drehen Sie den Temperaturregler auf maximale Stellung.

Das Gerät muss 15-30 min vorgeheizt werden, bevor die Schokolade hinzugefügt wird.

Wenn Sie einen Heißluftföhn zur Verfügung haben, wärmen Sie die Teller und den Zylinderaufsatz vor. Falls kein Heißluftföhn vorhanden, die Schokolade auf 45°C erwärmen und danach in den Edelstahlbehälter füllen.

Die geschmolzene Kuvertüre wird nun in den Edelstahlbehälter gefüllt.

Stellen Sie nun den Drehschalter auf die Stellung Heat/Motor.

Nun wird die Schokolade im Brunnen verteilt. Schokolade nachfüllen, wenn sie nicht über den gesamten Brunnen läuft.

Funktion des Schokoladenbrunnens

Die geschmolzene Schokolade wird in das Edelstahlbecken gefüllt. Über die Transportschnecke, die sich in dem Zylinderaufsatz befindet, wird die Schokolade nach oben transportiert. Über den Abschlusskranz und die Telleransätze fließt die Schokolade wieder nach unten, in das Edelstahlbecken zurück.

Welche Schokolade soll verwendet werden?

Wir empfehlen ausschließlich Schokolade der Firma Hanauer, die hochwertige Kuvertüren mit optimaler Fließfähigkeit und herausragender Qualität anbietet.

Wenn Sie jedoch Ihre eigene Schokolade verwenden möchten, achten Sie auf Fließfähigkeit und Temperaturbeständigkeit.

Folgende Schokoladenqualitäten sind geeignet:

Schokoladenkuvertüre: Da die Kuvertüre sehr zähflüssig ist, sollte man geschmacksneutrales Pflanzenöl hinzufügen um eine optimale Fließfähigkeit zu erreichen.

Kleiner Schokoladenbrunnen: 300ml pflanzliches Öl

Mittlerer/Großer Schokoladenbrunnen: 500ml pflanzliches Öl



Zudem sollte die Kuvertüre folgende Eigenschaften erfüllen:

Milchkuvertüre:

mindestens 31% Gesamtfett, davon mind. 3,5% Milcfett, mindestens 25% Kakaotrockenmasse, höchstens 55% Zucker

Weißer Kuvertüre:

mindestens 23,5% Gesamtfett, davon mind. 20%, Kakaobutter, mindestens 3,5% Milcfett, mindestens 14% Gesamtmilchtrockenmasse, höchstens 55% Zucker

Dunkler Kuvertüre:

mindestens 31% Kakaobutter, mindestens 16% entölte Kakaotrockenmasse
Schokoladenüberzugsmasse: Bei der Überzugsmasse wird eine Zugabe von 400ml pflanzlichem Öl empfohlen.

Wie gelingt es, die Schokolade für den Schokoladenbrunnen flüssig zu machen?

Sie können die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle (650 Watt) schmelzen. Die Schmelztemperatur beträgt für Milch- und weiße Kuvertüre 40°C — 45°C und für dunkle Kuvertüre 45°C — 50°C.

Beim Schmelzen der Schokolade ist darauf zu achten, dass die Kuvertüre in Minutenabständen umgerührt wird.

Menge der zu verwendenden Schokolade

Die Menge der Schokolade hängt von der Anzahl der Frucht- oder Leckerbissenspieße ab. 10 kg Schokolade reichen für 200-500 Personen aus.

Laufdauer des Schokoladenbrunnens

Der Brunnen kann 5-6 Stunden ohne Unterbrechung in Betrieb sein.

Reinigung

Der Schokoladenbrunnenaufsatz ist für den Geschirrspüler geeignet. Nach Gebrauch in Einzelteile (Zylinderaufsatz, Telleransätze, Transportschnecke, Abschlusskrone) zerlegen und im Geschirrspüler reinigen. Danach wieder am Zylinderaufsatz anbringen und ausloten.

Das Edelstahlbecken ist nicht für den Geschirrspüler geeignet und darf auch nicht in Wasser getaucht werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Innere dringt.

Überschüssige Schokolade abgießen, das Becken mit einem feuchten Tuch oder milden Reinigungsmitteln reinigen.

(keine aggressiven Reinigungsmittel wie Waschbenzin, Essigreiniger, Scheuermittel, etc.)

Keine spitzen Gegenstände, sondern Spülmittel oder spezielle Edelstahl-Pflegemittel verwenden.

Verletzungsgefahr

Bei Einhaltung der Gebrauchsanweisung besteht keine Verletzungsgefahr.

Da die Schokolade konstant lauwarm gehalten wird, können Sie sich auch nicht die Finger verbrennen.



Benützung des Schokoladenbrunnens im Freien

Der Schokoladebrunnen sollte ausschließlich in überdachten Bereichen genutzt werden (im Freien Gefahr der Anlockung von Insekten, wetterbedingte Probleme, etc.)

Verwendung der übriggebliebenen Schokolade

Übrig gebliebene Schokolade kann in einem geeigneten Behälter abgegossen und wieder verwendet werden.

Tipp:

Beim Schmelzen der Schokolade immer darauf achten, dass die Schokolade nicht mit Wasser in Berührung kommt, da sie sonst klumpen kann.

Gerne stehen wir für weitere Fragen zur Verfügung.

Klaus Hanauer & Team