

**CF23 MINI:** Czekoladowa fontanna do domowego użytku  
**Obsługa:** 1 do 4 gości  
**Pojemność max:** 500 g czekolady  
**Pojemność min:** 300 g czekolady  
**Wysokość:** 23 cm  
**Średnica misy:** 16 cm  
**Wykonanie:** Stal nierdzewna, tworzywo sztuczne  
**Moc:** 220-240V 50/60 Hz 32 W  
**Waga:** 0,8 kg  
**Cena:** 99,10 zł. netto (121,90 zł. brutto) **1 kg czekolady Callebaut do fontann GRATIS**  
**Dostawa:** Kurier 15 zł. brutto – przedpłata, 20 zł. brutto - pobranie



**CF33:** Czekoladowa fontanna do domowego użytku  
**Obsługa:** 2 do 4 gości  
**Pojemność max:** 600 g czekolady  
**Pojemność min:** 400 g czekolady  
**Wysokość:** 33 cm  
**Średnica misy:** 19 cm  
**Nóżki:** Regulowane nóżki poziomujące  
**Wykonanie:** Stal nierdzewna, chromowana  
**Moc:** 220-240V 50/60 Hz 90 W  
**Waga:** 1,5 kg  
**Cena:** 125,93 zł. netto (154,90 zł. brutto) **1 kg czekolady Callebaut do fontann GRATIS**  
**Dostawa:** Kurier 15 zł. brutto – przedpłata, 20 zł. brutto - pobranie



**CF40:** Czekoladowa fontanna do domowego użytku  
**Obsługa:** 3 do 6 gości  
**Pojemność max:** 800 g czekolady  
**Pojemność min:** 500 g czekolady  
**Wysokość:** 40 cm  
**Średnica misy:** 21 cm  
**Nóżki:** Regulowane nóżki poziomujące  
**Wykonanie:** Stal nierdzewna, chromowana  
**Moc:** 220-240V 50/60 Hz 170 W  
**Waga:** 2 kg  
**Cena:** 157,62 zł. netto (193,90 zł. brutto) **1 kg czekolady Callebaut do fontann GRATIS**  
**Dostawa:** Kurier 15 zł. brutto – przedpłata, 20 zł. brutto - pobranie



CF46: Czekoladowa fontanna do domowego użytku  
Obsługa: 3 do 10 gości  
Pojemność max: 1200 g czekolady  
Pojemność min: 700 g czekolady  
Wysokość: 46 cm  
Średnica misy: 21,5 cm  
Nóżki: Regulowane nóżki poziomujące  
Wykonanie: Stal nierdzewna, chromowana  
Moc: 220-240V 50/60 Hz 175 W  
Waga: 2,3 kg  
Cena: 230,81 zł. netto (283,90 zł. brutto) **1 kg czekolady Callebaut do fontann GRATIS**  
Dostawa: Kurier 15 zł. brutto – przedpłata, 20 zł. brutto - pobranie



CF55: Czekoladowa fontanna do domowego użytku  
Obsługa: 5 do 15 gości  
Pojemność max: 1400 g czekolady  
Pojemność min: 800 g czekolady  
Wysokość: 55 cm  
Średnica misy: 21,5 cm  
Nóżki: Regulowane nóżki poziomujące  
Wykonanie: Stal nierdzewna, chromowana  
Moc: 220-240V 50/60 Hz 180 W  
Waga: 2,5 kg  
Cena: 304,80 zł. netto (374,90 zł. brutto) **1 kg czekolady Callebaut do fontann GRATIS**  
Dostawa: Kurier 15 zł. brutto – przedpłata, 20 zł. brutto - pobranie



CF40 TWIN M: Półprofesjonalna fontanna czekoladowa  
Obsługa: 6 do 20 gości  
Pojemność max: 2x800 g czekolady  
Pojemność min: 500 g czekolady  
Wysokość: 40 cm  
Szerokość misy: 21,5 cm  
Długość misy: 29 cm  
Nóżki: Regulowane nóżki poziomujące  
Wykonanie: Stal nierdzewna, chromowana  
Moc: 220-240V 50/60 Hz 320 W  
Wymiary pudełka: 32X23x43 cm  
Waga: 3,5 kg  
Cena: 365,77 zł. netto (449,90 zł. brutto) **2 kg czekolady GRATIS (1 kg mlecznej i 1 kg białej)**  
Dostawa: Kurier 15 zł. brutto – przedpłata, 20 zł. brutto - pobranie



CF54 SPM:	Półprofesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	15 do 40 gości
Pojemność max:	1,9 kg czekolady
Pojemność min:	0,9 kg czekolady
Wysokość:	54 cm
Średnica misy:	23 cm
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Misa: stal nierdzewna, chromowana Kolumna: stal nierdzewna, chromowana Świder: tworzywo sztuczne
Moc:	220-240V 50/60 Hz 190 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 4 godz. pracy bez przerwy
Wymiary pudełka:	37 x 36 x 27 cm
Waga:	2,4 kg



Cena:	605,61 zł. netto (744,90 zł. brutto)
Czekolada:	<b>2,5kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
Dostawa:	Kurier 0 zł. - przedpłata
Dostawa:	Kurier 10 zł. - pobranie

CF51 PRO:	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	20 do 60 gości
Pojemność max:	3 kg czekolady
Pojemność min:	2 kg czekolady
Wysokość:	51 cm
Średnica misy:	33 cm
Silnik:	Wolnoobrotowy
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany 10 – 100 ° C Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, chromowana
Moc:	220-240V 50/60 Hz 340 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Wymiary pudełka:	38 x 38 x 53 cm
Waga:	6,5 kg



Cena:	1160 zł. netto (1426,80 zł. brutto)
Czekolada:	<b>2,5kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
Dostawa:	Kurier 0 zł. - przedpłata
Dostawa:	Kurier 10 zł. - pobranie

<b>CF65 PRO:</b>	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	40 do 100 gości
Pojemność max:	5 kg czekolady
Pojemność min:	2,5 kg czekolady
Wysokość:	65 cm
Średnica misy:	35 cm
Silnik:	Wolnoobrotowy
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany 10 – 100 ° C Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, chromowana
Moc:	220-240V 50/60 Hz 390 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Wymiary pudełka:	38 x 40 x 40 cm
Waga:	10,2 kg



<b>Cena:</b>	2060 zł. netto (2533,80 zł. brutto)
<b>Czekolada:</b>	<b>5 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
<b>Dostawa:</b>	Kurier 0 zł. - przedpłata
<b>Dostawa:</b>	Kurier 10 zł. - pobranie

<b>CF75 PRO:</b>	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	50 do 130 gości
Pojemność max:	6,5 kg czekolady
Pojemność min:	2,5 kg czekolady
Wysokość:	75 cm
Średnica misy:	41 cm
Silnik:	Super Silent
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany 10 – 100 ° C Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, chromowana
Moc:	220-240V 50/60 Hz 750 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Wymiary pudełka:	64 x 53 x 49 cm
Waga:	16 kg
Wyposażenie:	Specjalny CASE do przechowywania



<b>Cena:</b>	3490 zł. netto (4292,70 zł. brutto)
<b>Czekolada:</b>	<b>7,5 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
<b>Dostawa:</b>	Kurier 0 zł. - przedpłata
<b>Dostawa:</b>	Kurier 10 zł. - pobranie

<b>CF88 PRO:</b>	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	70 do 180 gości
Pojemność max:	9,5 kg czekolady
Pojemność min:	3,5 kg czekolady
Wysokość:	88 cm
Średnica misy:	48 cm
Silnik:	Super Silent
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany 10 – 100 ° C Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, chromowana
Moc:	220-240V 50/60 Hz 1050 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Wymiary pudełka:	72 x 60 x 50 cm
Waga:	24 kg
Wyposażenie:	Specjalny CASE do przechowywania



<b>Cena:</b>	4990 zł. netto (6137,70 zł. brutto)
<b>Czekolada:</b>	<b>10 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
<b>Dostawa:</b>	Kurier 0 zł. - przedpłata min. 30%

<b>CF112 PRO:</b>	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	80 do 240 gości
Pojemność max:	12,5 kg czekolady
Pojemność min:	4 kg czekolady
Wysokość:	112 cm
Średnica misy:	53 cm
Silnik:	Super Silent
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany 10 – 100 ° C Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, chromowana
Moc:	220-240V 50/60 Hz 1550 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Wymiary pudełka:	72 x 65 x 53 cm
Waga:	28 kg
Wyposażenie:	Specjalny CASE do przechowywania



<b>Cena:</b>	5990 zł. Netto (7367,70 zł. brutto)
<b>Czekolada:</b>	<b>15 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
<b>Dostawa:</b>	Kurier 0 zł. - przedpłata min. 30%

<b>CF135 PRO:</b>	Profesjonalna fontanna czekoladowa
<b>Obsługa:</b>	120 do 300 gości
<b>Pojemność max:</b>	15 kg czekolady
<b>Pojemność min:</b>	6 kg czekolady
<b>Wysokość:</b>	135 cm
<b>Średnica misy:</b>	53 cm
<b>Silnik:</b>	Super Silent
<b>Nóżki:</b>	Regulowane nóżki poziomujące
<b>Sterowanie:</b>	Termostat regulowany 10 – 100 ° C Niezależny włącznik grzałki/silnika
<b>Wykonanie:</b>	Stal nierdzewna, chromowana
<b>Moc:</b>	220-240V 50/60 Hz 1550 W
<b>Zastosowanie:</b>	Do komercyjnego wykorzystania
<b>Ciągła praca:</b>	Do 12 godz. pracy bez przerwy
<b>Wymiary pudełka:</b>	72 x 65 x 53 cm
<b>Waga:</b>	30 kg
<b>Wyposażenie:</b>	Specjalny CASE do przechowywania



<b>Cena:</b>	6990 zł. netto (8597,70 zł. brutto)
<b>Czekolada:</b>	<b>20 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
<b>Dostawa:</b>	Kurier 0 zł. - przedpłata min. 30%

## Plusy fontann Optimal:

- świder oraz wirnik ze stali nierdzewnej
- duża moc grzałki oraz silnika
- kaskady/talerze zdejmowane z kolumny
- kolumna w modelach od CF75PRO dzielona na elementy
- solidne wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- możliwość zastosowania skrzyni/case'a transportowego
- zabezpieczenie przeciwzwarciowe
- zabezpieczenie termiczne
- poprawna praca przy niewielkiej ilości czekolady
- od modelu CF75PRO dispenser do spuszczenia czekolady
- możliwość zastosowania dopasowanego podestu
- angielska marka

Chocalo 60 cm:	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	30 do 100 gości
Pojemność max:	4 kg czekolady
Pojemność min:	2 kg czekolady
Wysokość:	60 cm
Średnica misy:	33 cm
Silnik:	Super Silent
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, chromowana Świder: stal nierdzewna
Moc:	220-240V 50/60 Hz 230 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Waga:	5,8 kg



Cena:	1290 zł. netto (1586,70 zł. brutto)
Czekolada:	<b>5 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
Dostawa:	Kurier 0 zł. - przedpłata
Dostawa:	Kurier 10 zł. - pobranie

Chocalo 80 cm:	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	60 do 160 gości
Pojemność max:	8 kg czekolady
Pojemność min:	4 kg czekolady
Wysokość:	80 cm
Średnica misy:	37 cm
Silnik:	Super Silent
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, chromowana Świder: stal nierdzewna
Moc:	220-240V 50/60 Hz 300 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Waga:	8 kg



Cena:	1780 zł. netto (2189,40 zł. brutto)
Czekolada:	<b>7,5 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
Dostawa:	Kurier 0 zł. - przedpłata
Dostawa:	Kurier 10 zł. - pobranie

Chocalo 102 cm:	Profesjonalna fontanna czekoladowa
Obsługa:	80 do 220 gości
Pojemność max:	10 kg czekolady
Pojemność min:	5 kg czekolady
Wysokość:	102 cm
Średnica misy:	44 cm
Silnik:	Super Silent
Nóżki:	Regulowane nóżki poziomujące
Sterowanie:	Termostat regulowany
	Niezależny włącznik grzałki/silnika
Wykonanie:	Stal nierdzewna, polerowana
	Świder: stal nierdzewna
Moc:	220-240V 50/60 Hz 350 W
Zastosowanie:	Do komercyjnego wykorzystania
Ciągła praca:	Do 12 godz. pracy bez przerwy
Waga:	10,5 kg



Cena:	4190 zł. netto (5153,70 zł. brutto)
Czekolada:	<b>15 kg czekolady Callebaut GRATIS</b>
Dostawa:	Kurier 0 zł. - przedpłata
Dostawa:	Kurier 10 zł. - pobranie

## Plusy fontann Chocalo:

- niska waga urządzeń
- odkręcana miska dolna
- kolumna mocowana na gwint
- przystępna cena
- świder ze stali nierdzewnej
- możliwość zastosowania dopasowanego podestu



# AKCESORIA

**S1:** Sitko S1 do fontann CF51 PRO, CF65 PRO  
CHOCALO 60, CHOCALO 80, CHOCALO 102

**Zadanie:** Zabezpiecza przed kawałkami owoców, ciasta,  
ciastek, które mogą się dostać w okolice wirnika

**Wysokość:** 8 cm

**Średnica:** 10 cm

**Wykonanie:** Stal nierdzewna, chromowana

**Cena:** 36,58 zł. netto (45,00 zł. brutto)



**S2:** Sitko S2 do fontann CF75 PRO, CF88 PRO,  
CF112 PRO i CF135 PRO

**Zadanie:** Zabezpiecza przed kawałkami owoców, ciasta,  
ciastek, które mogą się dostać w okolice wirnika

**Wysokość:** 12 cm

**Średnica:** 14 cm

**Wykonanie:** Stal nierdzewna, chromowana

**Cena:** 52,85 zł. netto (65,00 zł. brutto)



## Jak wygląda procedura zakupu?

1. Złożenie zamówienia telefonicznie, poprzez e-mail lub poprzez formularz zamówienia.
2. Wpłata przelewem na konto bankowe 100% wartości zamówienia lub wybór płatności przy odbiorze.
3. Oczekiwanie na dostawę - do 2 dni roboczych. Urządzenia dostępne "od ręki", wysyłka firmą kurierską.
4. Płatność gotówką kurierowi całej kwoty wartości zamówienia w momencie odbioru, o ile zadeklarowano taki rodzaj płatności przy zamówieniu.

### Dane do wpłaty:

Czekoladowe fontanny

Remikon

Białki ul. Srebrna 102

08-110 Siedlce

nr [04 1140 2004 0000 3902 3964 5043](tel:04114020040000390239645043)

### Doradztwo przy wyborze urządzenia profesjonalnego

Wykwalifikowany doradca pomoże Państwu przy wyborze odpowiedniego urządzenia i odpowie na wszelkie pytania. Kontakt z doradcą: tel. 783 364 512 lub [doradca@fontannycf.pl](mailto:doradca@fontannycf.pl)

Czekoladowe fontanny [www.fontannycf.pl](http://www.fontannycf.pl). Biuro sprzedaży: Białki ul. Srebrna 102 08-110 Siedlce.  
tel. 22 349 97 97 kom. 783 339 707 e-mail: [biuro@fontannycf.pl](mailto:biuro@fontannycf.pl)

### **Odbiory osobiste:**

Zamówienie można odebrać osobiście w naszym biurze sprzedaży pod adresem: Białki ul. Srebrna 102 08-110 Siedlce , po uprzednim, telefonicznym umówieniu się na odbiór.

### **Gwarancja**

Gwarancja obejmuje okres 12 lub 24 miesiące i liczy się od daty zakupu. Odnosi się do części mechanicznych i elektrycznych – ich produkcyjnych wad. Warunkiem uznania gwarancji jest prawidłowe użytkowanie urządzenia, zgodnie z załączoną instrukcją, brak śladów mechanicznego uszkodzenia przez użytkownika oraz rozkręcania oryginalnej konstrukcji oraz części fontanny