



Chocolatera a baño maría con fuente h14109

Chocolatera a baño maría con fuente disponible en versión dorada y acero inoxidable. Fabricada en Italia.

Fuente de chocolate al baño maría disponible en versión oro y acero inoxidable. Producto italiano.

La fuente de chocolate permite preparar, hornear y distribuir un excelente chocolate caliente tradicional. Gracias al especial sistema baño María que envuelve el aparato por completo, las características organolépticas del producto se realzan y conservan perfectamente, sin alteraciones ni disparidades de temperatura.

La unidad se compone de dos módulos:

- un módulo de baño maría de chocolate en el que el producto puede calentarse y/o mantenerse caliente y almacenarse homogéneamente gracias al mezclador interno
- un módulo de Fuente que permite crear el efecto escénico de una deliciosa cascada de chocolate. Recomendamos encarecidamente la compra de la salsa adecuada como extra opcional, que, gracias a su viscosidad adecuada, garantiza el correcto funcionamiento del módulo.

La chocolatera también es ideal para servir cualquier otro producto como cremas, cremas para untar, salsas y bebidas de ceniza.

Ideal para resolver todos los requerimientos funcionales de un servicio de cafetería moderno, donde la calidad, la cantidad, el ahorro de tiempo, personal y materias primas son indispensables, por lo que está especialmente recomendada para Hoteles, Bares, Pastelerías, Heladerías, Restaurantes, Fast-Food, Cafeterías, Catering, Laboratorios y Salones de Té.

Características técnicas:

- Construido totalmente en acero inoxidable
- Disponible en varios acabados
- Control termoestático de la temperatura
- Mezclador interno de acero inoxidable para mantener el producto homogéneo
- Capacidad: 5 litros en el módulo de Baño María + 1,4 litros en el módulo de Fuente
- Tiempo de precalentamiento (con entrada de agua fría) 40 min
- Número de tazas (100 cc): 25
- Consumo máximo: 0,9 kW
- Tensión de alimentación 230 V~
- Altura del grifo: 175 mm
- Altura 85 cm
- Ancho 24 cm
- Profundidad 39,5 cm

Recomendamos encarecidamente adquirir como extra opcional la salsa adecuada que, por su adecuada viscosidad, garantiza el correcto funcionamiento del módulo. Esta salsa es comestible y está destinada al módulo de la fuente, ya que tiene la viscosidad adecuada para que la cascada funcione correctamente

INFORMACIÓN

- **Altura** 85 cm
- **Ancho** 24 cm
- **Profundidad** 39,5 cm
- **consumo de energía** 0,9 kwh



Chocolatera a baño maría con fuente h14109

: 85 cm
: 24 cm
: 39,5 cm
: 0,9 kwh