



Chocolatera al baño maria de acero inoxidable de 10 litros h14103

Chocolatera de acero inoxidable con capacidad para 10 litros. Prepara, cuece y dispensa un excelente chocolate caliente en taza en poco tiempo y con desentendimiento del operario.

Chocolatera de acero inoxidable con una capacidad de 10 litros. Prepara, cuece y distribuye un excelente chocolate caliente a la taza en poco tiempo y con desentendimiento del operario.

El sabor se realza y se conserva perfectamente en el tiempo gracias al sistema baño maría y al mezclador especial para descongelar y mantener homogéneo el chocolate, que se mantiene a temperatura constante mediante regulación termostática.

La batidora de chocolate también es ideal para cubrir la preparación de cremas, vov, natillas. También puede preparar y conservar té, café helado u otros. Es la máquina ideal para resolver todos los requerimientos funcionales de un servicio de cafetería moderno, donde la calidad, cantidad, ahorro de tiempo, personal y materias primas son indispensables.

La máquina está fabricada íntegramente en acero inoxidable 18/10. Tiene un funcionamiento automático y está equipada con

control termostático de temperatura y mezclador.

Características técnicas:

- altura 60 cm
- anchura 27 cm
- profundidad 44 cm
- número de tazas de 200 c: 50
- consumo de energía 0.9 kw
- tensión de alimentación 230 V
- alimentación de agua: carga manual
- funcionamiento automático
- regulación termostática de la temperatura
- equipada con mezclador
- Producto italiano

INFORMACIÓN

- **Altura** 60 cm
- **Ancho** 27 cm
- **Profundidad** 44 cm
- **Capacidad** 10 lt
- **consumo de energía** 0,9 kwh

Chocolatera al baño maria de acero inoxidable de 10 litros h14103



Chocolatera al baño maria de acero inoxidable de 10 litros h14103

: 10 lt
: 60 cm
: 27 cm
: 44 cm
: 0,9 kwh