



Chocolatera baño maria de acero inoxidable dorado de 20 litros h14107

Chocolatera de acero inoxidable con una capacidad de 20 litros. Prepara, cuece y dispensa un excelente chocolate caliente a la taza en poco tiempo y con el desentendimiento del operador.

Chocolatera de acero inoxidable con capacidad para 20 litros. Prepara, cuece y distribuye un excelente chocolate caliente en poco tiempo y con la desvinculación del operario.

El sabor se realza y se conserva perfectamente en el tiempo gracias al sistema de baño maría y a un 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 74 cm
- anchura 36 cm
- profundidad 54 cm
- número de tazas de 200 c: 100

- consumo de energía 1.5 kw
- tensión de alimentación 230 V
- alimentación de agua: conexión G 3/4 (agua fría)
- funcionamiento automático
- regulación termostática de la temperatura
- equipada con mezclador
- Producto italiano

INFORMACIÓN

- **Altura** 74 cm
- **Ancho** 36 cm
- **Profundidad** 54 cm
- **Capacidad** 20 lt
- **consumo de energía** 1,5 kwh

Chocolatera baño maria de acero inoxidable dorado de 20 litros h14107



Chocolatera baño maria de acero inoxidable dorado de 20 litros h14107

: 20 lt
: 74 cm
: 36 cm
: 54 cm
: 1,5 kwh