



Chocolatera baño maria inox 20 litros h14104

Chocolatera de acero inoxidable con capacidad para 20 litros. Prepara, cuece y dispensa un excelente chocolate caliente en taza en poco tiempo y con desentendimiento del operario.

Chocolatera de acero inoxidable. Capacidad 20 litros. Esta chocolatera es capaz de preparar, cocinar y distribuir delicioso chocolate caliente en poco tiempo y con la desvinculación del operario.

La chocolatera está equipada con un exclusivo sistema de baño maría que, ayudado por el mezclador, descongela y mantiene la consistencia del chocolate, que se mantiene a una temperatura constante gracias a la regulación termostática.

Esta máquina también se puede utilizar para preparar cremas y también conserva otras bebidas, como café helado o té.

La máquina de chocolate también es ideal para la preparación de crema, vov, natillas. Es la máquina 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.

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 71 cm
- anchura 35 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** 71 cm
- **Ancho** 35 cm
- **Profundidad** 54 cm
- **Capacidad** 20 lt
- **consumo de energía** 1,5 kwh

Chocolatera baño maria inox 20 litros h14104



Chocolatera baño maria inox 20 litros h14104

: 20 lt
: 71 cm
: 35 cm
: 54 cm
: 1,5 kwh