

Chocolateras

Para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche,...) y en especial chocolate, al que asegura siempre una densidad y cremosidad perfectas.



CHOCO.4

CHOCO.3

CHOCO.3 820 €

Capacidad cuba: 5 l
Potencia: 1000 W
Medidas: Ø 260 x 470 h
Ancho/Profundo/Alto (embalaje):
340x340x 520 mm
Peso: 6 kg

CHOCO.4 890 €

Capacidad cuba: 10 l
Potencia: 1000 W
Medidas: Ø 260 x 550 h
Ancho/Profundo/Alto (embalaje):
340x340x580 mm
Peso: 6 kg

- Temperatura de trabajo +70 °C
- Calentamiento al 'baño maría' para cocer el producto sin que se queme.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inox, aislada térmicamente.
- Caldera agua caliente con vaciado rápido.
- Nueva bandeja con desmontaje rápido.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.

Desmontaje fácil y sin esfuerzo.

