

CHOCOLATERAS

Características generales:

Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas. Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño maría" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

- 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 "anti-obstrucción".
- Caldera de agua caliente de acero inoxidable, aislada térmicamente, con vaciado fácil y rápido.
- Depósito de producto de fácil desmontaje.
- Bandeja recoge líquido con indicador de nivel.
- Patas antideslizantes.



		CH1	CH2	SCIROCCO 5 Black	SCIROCCO 5 White
Capacidad	L.	5	10	5	5
Potencia	W.	1000	1000	1000	1000
Color		Negro	Negro	Negro	Blanco
Peso	Kg.	8	8	7	7

CH / SCIROCCO



CH1

CH2

SCIROCCO 5 Black

SCIROCCO 5 White

Dimensiones	mm.	Ø 260 x 470	Ø 260 x 550	Ø 240 x 320	Ø 240 x 320