



Catálogo de las
CHOCOLATERAS
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Chocolateras](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Chocolateras](#) que forman parte de este catálogo son:

Casfri

Clima Hostelería

Difriho

Eurofred

Inhospa

Masquefrío

Tecno Sistemas

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

ENFRIADORES DE BEBIDAS Y HORCHATERAS ESPECIAL PARA HORCHATAS Y ZUMOS

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E-112	310x370x700	998
E-120	310x370x710	1.050

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- E-112 1 depósito de 12 litros de capacidad horchatera. E-120 de 20 litros "horchatera".
- 220 Voltios.
- 1/8 CV.
- Peso: E-112, 17 Kg. Y E-120, 20 Kg.

Gama de enfriadores con diseño especial para la conservación de bebidas frías, y en especial para "horchata".

Depósito transparente, en policarbonato alimentario, de fácil desmontaje para su limpieza. Chasis de ABS: refrigeración por compresor hermético.

Condensación por ventilación forzada.

Regulación por termostato.



E-120

E-112

CHOCOLATERA CON CALENTAMIENTO DIRECTO

MODELO	EUROS
CH-3 - MEZCLA CONTINUA	395

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Mezclar 500 gr. de chocolate en dos litros de leche hirviendo parcialmente desnatada de larga conservación, mezclar bien hasta que el chocolate esté derretido.
- Verter el chocolate en el contenedor a 70 °C por 20 minutos.
- Llevar a la temperatura de servicio (aconsejados: 60/70 °C).
- Tener siempre la tapa cerrada. Se aconseja además no tener los micro-foros abiertos en manera constante para evitar que el chocolate se evapore.
- Si el uso es frecuente, tener la temperatura alta.
- Si el uso no es frecuente, mantener el termostato a temperatura de 30 °C para mantener el chocolate tibio, bastan muy pocos minutos para llevarlo a la temperatura máxima.
- Si el nivel del chocolate es bajo, añadir más chocolate en el contenedor, como se ha explicado inicialmente, antes de volver a llenar de chocolate apagar la chocolatera.
- Al final del día, vaciar el contenido en un recipiente y mantener en la nevera. Lavar el contenedor.
- Para la sucesiva carga de chocolate calentar el chocolate antes de verterlo en el contenedor.



CH-3

CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO A "BAÑO MARÍA" Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES: LECHE, CAFÉ, TÉ, ETC.

MODELO	LITROS	LARGO-FONDO-ALTURA	EUROS
CH-5 R	5	265x350x 480	698
CH-10 R	10	260x350x560	730

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Potencia: 1000 W.
- 230 V / 50 Hz.

PORTES PAGADOS

Chocolatera con calentamiento a "baño María".

Esta chocolatera ha sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, que aseguramos tendrá siempre una perfecta densidad y cremosidad.

Permite, 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 sin quemar el producto. Mezcla continua para obtener una estructura fina sin grumos. Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias. Grifo exclusivo anti-obstrucción. Caldera de acero inox. Cuba transparente para la exposición de la bebida.



CH-5-R

CH-10-R

Línea MILÁN

El bien es lento porque va cuesta arriba. El mal es rápido porque va cuesta abajo.
Alejandro Dumas

Chocolateras



BRAS



PRODUCTO SIMILAR
Consulte Página **340**



SCIROCCO3 BLACK



SCIROCCO3



SCIROCCO5



SCIROCCO5 BLACK

Chocolatera

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SCIROCCO3	3	30-90	5	230	800	240x290x410	616
SCIROCCO3 BLACK	3	30-90	5	230	800	240x290x410	616
SCIROCCO5	5	30-90	6	230	800	260x320x490	742
SCIROCCO5 BLACK	5	30-90	6	230	800	260x320x490	742

Características Técnicas

- Chocolatera que se caracteriza sobre todo por su gran capacidad, practicidad y versatilidad.
- Ideal para mezclar y calentar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y cremosidad perfecta.
- Fabricada en policarbonato de alta gama y dispone de un reposa tazas extraíble y de un contenedor desmontable transparente, incluso con el producto en su interior.
- Dispone de grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza garantizando una higiene total.
- Mezcla perfecta. Evita que los productos se asienten en el fondo y asegura una perfecta consistencia.
- Funcionamiento silencioso y permite regular la temperatura de forma progresiva hasta 90°C.
- Presentación atractiva del chocolate con sistema especial para impedir el quemado del producto.



Línea PEKÍN

Chocolateras



RY-5S



RY-10S



Chocolatera

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
RY-5S	5	30-85	230	1000	280x410x465	761
RY-10S	10	30-85	230	1000	280x410x580	856

Características Técnicas

- Chocolatera que se caracteriza sobre todo por su gran capacidad, practicidad y versatilidad.
- Ideal para mezclar y calentar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfecta.
- Fabricada en policarbonato de alta gama y dispone de un reposa tazas extraíble y de un contenedor desmontable transparente de 10 litros de capacidad.
- Dispensador de chocolate es extremadamente estable y muy fácil de limpiar gracias a los excelentes materiales empleados en su manufactura.
- Funcionamiento silencioso y permite regular la temperatura de forma progresiva hasta 90°C.
- Presentación atractiva del chocolate con sistema especial para impedir el quemado del chocolate.
- Largo ciclo de trabajo de 8 - 12 h, ideal para gastronomía.
- 4 pies de goma garantizan la estabilidad.

CHOCOLATERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		acabado color negro		acabado color oro	
		Delice 3	Delice 5	Delice 3 Gold	Delice 5 Gold
Ancho exterior	mm	240	260	240	260
Fondo exterior	mm	290	320	290	320
Alto exterior	mm	410	495	410	495
Capacidad depósito	Lts.	3	5	3	5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	0 / 90°	0 / 90°	0 / 90°	0 / 90°
Potencia	W	800	800	800	800





ugolini
made in Italy



Mod. DELICE 5



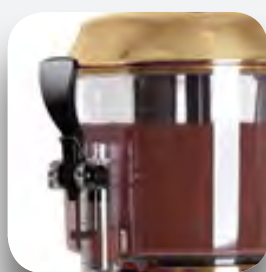
Mod. DELICE 5 GOLD

DELICE:

- Gran visibilidad gracias a su diseño sofisticado y elegante. Es muy fiable, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato, extraíble incluso con producto en su interior.
- Dispone de grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con un termostato para un control preciso de la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.



Depósito extraíble.



Grifo antigoteo.



Maneta salida producto.

CHOCOLADY

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebidas calientes (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le asegura siempre una densidad y cremosidad perfectas, pero también para deshacer y mantener el queso Cheddar en el punto ideal para preparar unos nachos mexicanos.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Chocolady
Código		7DSN0000
Capacidad neta	L	5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000
Ancho / fondo / alto	mm	287 / 413 / 470
Peso bruto / neto	kg	9 / 8
PVP		770 €

Aplicaciones



CHOCOLADY



Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.



CHOCOLATERAS

THERMOS OF CHOCOLATE



CHOCOLATERA TERMO CUBA TRANSPARENTE

Características:

- Diseñada para calentar y mezclar el chocolate, mediante el sistema baño-maría.
- Motor agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.
- Termostato regulable.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción"
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente.
- Visor con marcaciones máximo y mínimo de nivel de agua.
- Bandeja anti-goteo inferior.
- Interruptor de puerta en marcha.
- Palas agitadoras desmontables para su fácil limpieza.

THERMOS OF CHOCOLATE

Technical features:

- Designed to warm and to mix the chocolate.
- Agitador engine.
- Adjustable thermostat.
- Exclusive faucet "anti-obstruction"
- Boiler of stainless steel and transparent vat.
- Visor with bearings maximum and minimum of water level.
- Tray low anti-drip.
- Switch.
- Spades detachable for his easy cleanliness.

MODELO Model	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	ANCHO Width	ALTO Height	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
CH-5	220V II	1000W	5 L	Ø 260 mm.	470 mm.	6 Kg	935 €
CH-10	220V II	1000W	10 L	Ø 260 mm.	470 mm.	6 Kg	1001 €



Grifo anti-obstrucción



Bandeja anti-goteo



Carcasa de acero inox



Termostato regulable

CHOCOLADY

Chocolateras de baño maría para preparar, mantener y servir chocolate a la taza. De dimensiones compactas, incorporan depósitos de 5 y 10 litros con palas agitadoras. También son adecuadas para calentar y servir todo tipo de bebidas, leche, salsas, cremas y purés.

— Calentamiento al baño maría, que garantiza que no se queme el producto.

- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato de trabajo regulable.
- Sensor de seguridad que evita el sobrecalentamiento si el nivel de agua desciende del mínimo.
- Caldera de baño maría en acero inox. aislada térmicamente, con sistema de vaciado rápido.
- Grifo anti-obstrucción.

	CHOCOLADY 5	CHOCOLADY 10
	300x430x465 mm	300x430x585 mm
	1 x 5L	1 x 10L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	1000 W
	9 kg	9,5 kg

DISPENSADORES DE BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS - FUENTE DE CHOCOLATE

CHOCOLATERAS - DISPENSADORES BEBIDAS CALIENTES

- Calentamiento al “baño maría” para calentar el producto lentamente, sin que se quemé.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado.
- Grifo exclusivo “anti-obstrucción”.
- Cuerpo en ABS.
- Capacidad 5 ó 10 litros.
- Potencia 1000 W (230V/50Hz).

CH-105

CH-110



Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Peso (Kg)	P.V.P. €
--------	--------	--------------	------------------	--------------------	-----------	----------

CHOCOLATERAS 5 LITROS

MACHO9105	ECO-105	1000	410 x 280 x 460	5	7	695
MACHOC105	CH-105	1000	Ø260 x 470	5	8	895

CHOCOLATERAS 10 LITROS

MACHOC110	CH-110	1000	Ø260 x 550	10	8.5	940
-----------	--------	------	------------	----	-----	-----

DISPENSADORES BEBIDAS FRIAS

- Diseñadas para enfriar y dispensar cualquier tipo de bebida, zumos, batidos, limonada, horchata, sopa de verduras, etc.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Grifo exclusivo “anti-obstrucción”.
- Para servir bebidas con o sin pulpa.
- Cuerpo en ABS. Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Temperatura ajustable (0°C - 10°C).

CD-12

CD-20



Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Peso (Kg)	P.V.P. €
--------	--------	--------------	------------------	--------------------	-----------	----------

MABFOCD12	CD-12	150	310x370x700	12	16,5	1.240
MABFOCD20	CD-20	150	310x370x700	20	16,5	1.340

FUENTE DE CHOCOLATE MOD. F-5

- Crea una atmósfera única en buffet y fiestas.
- Construida en acero inoxidable.
- Capacidad 8 Kg de producto preparado.
- Completamente desmontable para una óptima limpieza.
- Apto para un uso prolongado (de hasta 4 horas).
- Temperatura regulable (0-150 °C)
- Alimentación: 230V / 50-60Hz.

Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
--------	--------	--------------	------------------	-----------	----------

MAFCO00F5	F-5	310	Ø 370 h 800	9,2	
-----------	-----	-----	-------------	-----	--





Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.