

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.3

CHOCO.3 **820 €**

Capacidad cuba: 5 l
Potencia: 1000W
Peso: 7 Kg
Medidas:
Ø 260 x 470 h
Alto/ancho/profundo (embalaje):
520/340/340

CHOCO.4 **850 €**

Capacidad cuba: 10 l
Potencia: 1000W
Peso: 7 Kg
Medidas:
Ø 260 x 550 h
Alto/ancho/profundo (embalaje):
580/340/340

- Temperatura de trabajo +70°
- 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.



CHOCO.4

Desmontaje fácil y sin esfuerzo.

