

## ENFRIADORES DE BEBIDAS Y HORCHATERAS ESPECIAL PARA HORCHATAS Y ZUMOS

MODELO	LARGOxFONDOxALTO
E-112	310x370x700
E-120	310x370x710

### 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-112

E-120

## CHOCOLATERA CON CALENTAMIENTO DIRECTO

### MODELO

CH-3 - MEZCLA CONTINUA

### 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
CH-5 R	5	265x350x 480
CH-10 R	10	260x350x560

### 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