



CARAPHOT 2



CARAPHOT MINI 4

CARAPHOT / CARAPHOT MINI

7 L - 2x7 L / 2 L - 2x2 L - 4x2 L

Fundidoras de chocolate para heladería, concebidas para fundir y mantener el chocolate a temperatura. Disponen de una o varias carapinas extraíbles donde introducir el chocolate, salsas, glaseados o cremas para operaciones tales como bañado, topping y decoración.

— Carapinas extraíbles de acero inoxidable: 7 L y 25 cm de fondo (CARAPHOT) / 2 L y 14 cm de fondo (CARAPHOT MINI).

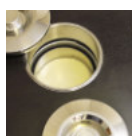
— Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.

— Termostato analógico para regular la temperatura.

— Posibilidad de encajar la máquina en mostrador gracias al kit de encastre.



ACCESORIOS



Kit de encastre + tapas:
 CARAPHOT 1
 CARAPHOT 2



Kit de encastre
 CARAPHOT MINI 1:
 CARAPHOT MINI 2:
 CARAPHOT MINI 4:

	CARAPHOT 1	CARAPHOT 2	CARAPHOT MINI 1	CARAPHOT MINI 2	CARAPHOT MINI 4
	310x310x300 mm	310x570x300 mm	200x250x150 mm	200x450x150 mm	400x450x150 mm
	1 x 7 L	2 x 7 L	1 x 2 L	2 x 2 L	4 x 2 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1000 W	300 W	600 W	900 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	10 kg	18 kg	2,5 kg	5 kg	10 kg