

Chocolateras



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.

Características Principales:

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 agua caliente de acero inoxidable, aislada térmicamente, con vaciado fácil y rápido.

Nuevo depósito de producto de fácil desmontaje.

Patas antideslizantes.

Bandeja recogedora de líquido con indicador de nivel.

CHOCOLATERAS CH

Modelo	Capacidad (L.)	Potencia (W.)	Dimensiones (LxPxA) (mm.)	Peso Neto (Kg.)	Peso Bruto (Kg.)
CH1	5	1000	Ø260x470	6	7
CH2	10	1000	Ø260x550	6	7



DETALLE DE PRODUCTO.

CH1



Referencia	Modelo	P.V.P.
98.213.1	CH1	683,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
98.213.2	CH2	705,00