



Cioccolatiera a bagnomaria in acciaio inox da 10 litri h14103

Cioccolatiera in acciaio inox della capacità di 10 litri. Prepara, cuoce e distribuisce in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un'ottima cioccolata calda in tazza.

Cioccolatiera in acciaio inox della capacità di 10 litri. Prepara, cuoce e distribuisce in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un'ottima cioccolata calda in tazza.

Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La macchina per cioccolato è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera. Permette di preparare e conservare anche tè, caffè freddo o altre. E' la macchina ideale per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

La macchina è costruita completamente in acciaio inox 18/10. Ha un funzionamento automatico ed è dotata di regolazione

termostatica della temperatura e di mixer.

Caratteristiche tecniche:

- altezza 60 cm
- larghezza 27 cm
- profondità 44 cm
- numero di tazze da 200 c: 50
- potenza assorbita 0.9 kw
- tensione di alimentazione 230 V
- alimentazione idrica: carico manuale
- funzionamento automatico
- regolazione termostatica della temperatura
- dotata di mixer
- prodotto italiano

INFORMAZIONI

- **Altezza** 60 cm
- **Larg.** 27 cm
- **Profondita** 44 cm
- **Capacità** 10 lt
- **Consumo energetico** 0,9 kwh

Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox da 10 litri h14103



Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox da 10 litri h14103

Capacità: 10 lt

Altezza: 60 cm

Larg.: 27 cm

Profondità: 44 cm

Consumo energetico: 0,9 kwh