



HOLITY.COM

Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox da 20 litri h14104

Ciocolatiera in acciaio inox della capacità di 20 litri. Prepara, cuoce e distribuisce in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un'ottima cioccolata calda in tazza.

Ciocolatiera in acciaio inox. Capacità 20 litri. Questa cioccolatiera è capace di preparare, cuocere e distribuire in un breve arco di tempo e con il disimpegno dell'operatore una squisita cioccolata calda.

La cioccolatiera è dotata di un esclusivo sistema bagnomaria che, coadiuvato dal mixer stempera e mantiene omogenea la consistenza del cioccolato, mantenuto a temperatura costante grazie alla regolazione termostatica.

Questa macchina può essere utilizzata anche per la preparazione di creme e prepara a conserva anche altre bevande, quali caffè freddo o tè.

La macchina per cioccolato è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera. 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 71 cm
- larghezza 35 cm
- profondità 54 cm
- numero di tazze da 200 c: 100
- potenza assorbita 1.5 kw
- tensione di alimentazione 230 V
- alimentazione idrica: attacco G 3/4 (acqua fredda)
- funzionamento automatico
- regolazione termostatica della temperatura
- dotata di mixer
- prodotto italiano

INFORMAZIONI

- **Altezza** 71 cm
- **Larg.** 35 cm
- **Profondita** 54 cm
- **Capacità** 20 lt
- **Consumo energetico** 1,5 kwh

Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox da 20 litri h14104



Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox da 20 litri h14104

Altezza: 67 cm

Larg.: 45 cm

Profondita: 67 cm

Capacita: 20 lt

Consumo energetico: 1,5 kwh