



## Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox dorato da 20 litri h14107

Ciocolatiera in acciaio inox dorata 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 della capacità di 20 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 74 cm
- larghezza 36 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** 74 cm
- **Larg.** 36 cm
- **Profondita** 54 cm
- **Capacità** 20 lt
- **Consumo energetico** 1,5 kwh

## Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox dorato da 20 litri h14107



### Ciocolatiera a bagnomaria in acciaio inox dorato da 20 litri h14107

---

Altezza: 67 cm

Larg.: 45 cm

Profondita: 67 cm

Capacita: 20 lt

Consumo energetico: 1,5 kwh