

PRODUCTO
PREMIUM

CHOCOLADY

Características principales:

- La chocolatera “Chocolady” está concebida 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.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.



Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.

Características técnicas:

Modelos		Chocolady
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1000
Capacidad cuba	L.	5
Diámetro	mm.	260
Ancho/Fondo/Alto	mm.	287 / 413 / 470
Peso bruto/neto	kg.	9 / 8

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CHCOLATERA

SERVICIOS
OPCIONALES*



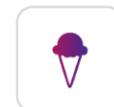
Formación



Garantía total



Puesta en marcha



Chocolady

Modelos

Chocolady

Código

7DSN0000

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.