

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 recoge-gotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.

Características técnicas

Modelos		CHOCOLADY
Capacidad cuba	l	5
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	1000
Diámetro	mm	260
Altura	mm	470
Peso neto/bruto	kg	8/9

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CHOCOLATERA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



CHOCOLADY

Modelos

CHOCOLADY

Código

7DSN0077

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239