

CHCOLATERAS CON DISPENSADOR

Capacidad (5 y 10 Litros)

La máquina chocolatera ha sido diseñada para mantener todo tipo de bebidas calientes como té, café, bebidas achocolatadas, etc. La chocolatera asegura la consistencia cremosa del chocolate, así como también su temperatura ideal para ser servida. Es la forma más fácil de exhibir, conservar, calentar y servir chocolate caliente de manera profesional utilizando el baño de maría como forma de calentamiento. Este método asegura una uniformidad en el chocolate garantizando un excelente resultado.

Modelo	Voltaje	Potencia	Rango de Temperatura	Capacidad Contenedor	Peso	Dimensiones Ancho x Prof. x Alto
CHOC-05	110V/60Hz	1006W	20 / 32°C	5 Lts	6,8 Kg	28 x 41 x 46,5 cm
CHOC-10	110V/60Hz	1006W	20 / 32°C	10 Lts	7,5 Kg	28 x 41 x 58 cm



- **Calentamiento al baño de maría**

Lo que asegura una uniformidad de calentamiento en el sistema dando los mejores resultados en cremosidad y consistencia.

- **Sistema de mezclado continuo**

Para asegurar la uniformidad de temperatura en toda la tolva. Esto evita que la mezcla quede represada en algún punto y se obtengan los resultados esperados.

- **Termostato regulable**

Para calentar varios tipos de bebidas como té, café, leche, bebidas achocolatadas, etc.

- **Grifo Anti-derrame**

Con tecnología de última generación para evitar derrames prolongados asegurando la inversión.

- **Caldera en acero inoxidable**

Con aislamiento térmico.

- **Bandeja Colectora**

Con indicador de llenado que indica cuando debe desechar el líquido remanente en las bandejas.

