



Chocolatière 20L en acier inoxydable h14104

Chocolatière en acier inoxydable d'une capacité de 20 litres. Elle permet de préparer, de cuire et de doser un excellent chocolat chaud dans une tasse en peu de temps et sans intervention de l'opérateur.

Chocolatière en acier inoxydable d'une capacité de 20 litres. Elle prépare, cuit et distribue un excellent chocolat chaud dans une tasse en peu de temps et sans intervention de l'opérateur.

Le goût est exalté et parfaitement conservé dans le temps grâce au système de bain-marie et au mélangeur spécial pour le maintien de l'homogénéité du chocolat, qui est maintenu à une température constante par régulation thermostatique.

La chocolatière est également idéale pour la préparation de crèmes, de flans. Elle peut également préparer et conserver du thé, du café glacé ou autres. C'est la machine idéale pour répondre à toutes les exigences d'un service de cafétéria moderne, où la qualité, la quantité, l'économie de temps, de personnel et de matières premières sont indispensables.

La machine est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/10. Elle fonctionne automatiquement et est équipée d'un contrôle thermostatique de la température et d'un mélangeur.

Caractéristiques techniques :

- hauteur 71 cm
- largeur 35 cm
- profondeur 54 cm
- nombre de tasses 200 c : 100
- consommation électrique 1,5 kw
- tension d'alimentation : 230 V
- alimentation en eau : raccord G 3/4 (eau froide)
- fonctionnement automatique
- contrôle thermostatique de la température
- équipé d'un mélangeur
- produit italien

INFORMATIONS

- **Hauteur** 71 cm
- **largeur** 35 cm
- **profondeur** 54 cm
- **Capacité** 20 L
- **consommation d'énergie** 1,5 kwh

Chocolatière 20L en acier inoxydable h14104



Chocolatière 20L en acier inoxydable h14104

Capacité: 20 lt

Hauteur: 71 cm

Largeur: 35 cm

Profondeur: 54 cm

Consommation d'énergie: 1,5 kwh