



Chocolatière en acier inoxydable de 1 litre h14101

Chocolatière en acier inoxydable d'une capacité de 1 litre. Préparez rapidement du chocolat chaud dans une tasse ou tout autre produits.

Chocolatière en acier inoxydable d'une capacité de 1 litre. Préparez rapidement du chocolat chaud dans une tasse ou tout autre produit tel que des crèmes en utilisant des produits naturels tels que le cacao, le sucre, le lait frais ou des préparations commerciales.

Le chocolat est maintenu homogène par le mélangeur et à une température constante grâce à la régulation thermostatique de la température, ce qui permet de préserver et d'améliorer les propriétés organoleptiques et le goût du cacao.

La machine à chocolat est la réponse idéale pour résoudre professionnellement les petites quantités ou les différentes variétés requises par le service de cafétéria moderne, où la qualité, la quantité, le temps, le personnel et les économies de matières premières sont indispensables. Pour l'usage domestique, les chocolaters, les pâtisseries, les bars et les glaciers.

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

Caractéristiques techniques :

- Capacité de 1 litre
- réglage thermostatique de la température
- équipée d'un mélangeur
- en acier inoxydable 18/10
- hauteur 35 cm

- largeur 26,5 cm
- profondeur 17 cm
- consommation électrique 0,3 kw
- tension d'alimentation 230 V
- poids net 4,5 kg
- Produit italien

INFORMATIONS

- **Hauteur** 35 cm
- **largeur** 26,5 cm
- **profondeur** 17 cm
- **Capacité** 1 L
- **consommation d'énergie** 0,3 kwh

Chocolatière en acier inoxydable de 1 litre h14101



Chocolatière en acier inoxydable de 1 litre h14101

Capacité: 1 lt

Hauteur: 35 cm

Largeur: 26,5 cm

Profondeur: 17 cm

Consommation d'énergie: 0,3 kwh