



Chocolatière bain-marie en acier inoxydable 10L h141_16

Chocolatière Bain-marie, acier inoxydable, capacité maximale de 10 litres. Dimensions : L. 270 x P. 440 x H. 600 mm.

Chocolatière en acier inoxydable, équipée d'une double cavité bain-marie pour la cuisson et le maintien homogène du chocolat chaud. Capable d'exalter le goût et les arômes du chocolat, elle est équipée d'un moteur à palettes internes amovibles en acier inoxydable et d'un thermostat manuel pour le contrôle thermostatique de la température. Il sera ainsi possible de régler la température souhaitée pendant les différentes phases (cuisson, maintien, fusion, etc.). Complet avec chaudière interne inamovible, de conception ergonomique pour une insertion et un nettoyage aisés par le haut. Le couvercle et la palette sont

amovibles et le robinet est complètement amovible, ce qui facilite l'assainissement de la chocolatière. Ce produit est un équipement professionnel idéal pour la conservation, la cuisson et la préparation d'un excellent chocolat chaud, mais aussi pour faire fondre les crèmes, les pâtes à tartiner et les tablettes de chocolat. Grâce au système spécial de bain-marie qui enveloppe toute la structure, les caractéristiques organoleptiques du produit sont renforcées et parfaitement conservées, sans altérations ni variations de température. Chocolatière professionnelle indispensable pour les chocolateries, cafétérias, pâtisseries, glaciers, restaurants et cantines. Certifiée CE et UNI EN ISO 9001:2015.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L. 270 x P. 440 x H. 600 mm
- Matériau : acier inoxydable 18/10
- Capacité minimale : 1 lt
- Capacité maximale : 10 l
- Temps de préchauffage (avec arrivée d'eau froide) : 80 min
- Nombre de tasses : 50
- Hauteur du robinet : 154 mm
- Tension d'alimentation : 230V
- Puissance abs. max. : 0,9 kW
- Système de bain-marie
- Affichage du niveau d'eau du bain-marie
- Aucun raccordement fixe au réseau d'eau n'est nécessaire
- Remplissage manuel de l'eau du bain-marie
- Agitateur-mélangeur interne en acier inoxydable pour maintenir l'homogénéité du produit
- Contrôle thermostatique de la température
- Unité de distribution anti-goutte amovible et désinfectée
- Fonctionnement automatique
- CE
- UNI EN ISO 9001:2015

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 60 cm
- **largeur** 27 cm
- **profondeur** 44 cm
- **Capacité** 10 L
- **consommation d'énergie** 0,9 kwh

Chocolatière bain-marie en acier inoxydable 10L h141_16



Chocolatière bain-marie en acier inoxydable 10L h141_16

Hauteur: 60 cm

Largeur: 27 cm

Profondeur: 44 cm

Capacité: 10 lt

Consommation d'énergie: 0,9 kwh