



Machine à chocolat 10L h11061

Chocolatière d'une capacité de 10 litres avec thermostat réglable de + 65°C à 85°C.

Dimensions: L 410 x P 280 x H 580 mm

La machine à chocolat chaud est un élément essentiel pour les bars, les salles de petit-déjeuner des hôtels ou les cafétérias qui souhaitent offrir un chocolat chaud et savoureux à leurs clients. Le produit se caractérise par un fonctionnement au bain-marie.

Le thermostat de température est réglable : de + 65°C à 85°C selon les besoins.

Le robinet est amovible et équipé d'un système anti-goutte.

La présence du bac anti-goutte permet de maintenir propre la zone autour de la machine.

La structure se compose d'une base en ABS et d'un récipient en polycarbonate. L'agitateur et la cuve sont en acier inoxydable.

Le thermostat de sécurité et le voyant lumineux marche/arrêt rendent l'utilisation du produit facile et sûre.

La chocolatière a une capacité de 10 litres et une puissance de 1.006 W / 230 V.

Dimensions: L 410 x P 280 x H 580 mm et poids de 9,1 kg.

Caractéristiques techniques :

- Socle en ABS et récipient en polycarbonate
- Agitateur en acier inoxydable
- Système de bain-marie
 Cuve en acier inoxydable avec thermostat de sécurité
- Thermostat de température réglable : de + 65°C à 85°C
- Robinet amovible avec système anti-goutte
- Voyant lumineux marche/arrêt
- Plateau anti-goutteCapacité : 10 litres
- Puissance: 1 006 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 280 x H 580 mm L 410 x P 280 x H 580 mm
- Poids : 9,1 kg

INFORMATIONS

- Hauteur 58 cm
- largeur 41 cm
- profondeur 28 cm
- Capacité 10 L
- consommation d'énergie 1,006 W



Machine à chocolat 10L h11061



Machine à chocolat 10L h11061

Hauteur: 58 cm Largeur: 41 cm Profondeur: 28 cm Capacité: 10 lt

Consommation d'énergie: 1,006 W