MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



CHOCOLATERA 10 LTS. VENTUS

- Estructura interna completa acero inox 304. Robusto y duradero.
- Dispensador de chocolate caliente, ideal para cafetería, hoteles y restaurantes.
- Equipo versátil, puede servir café, chocolate caliente, calentar fondue, sopas y salsas entre otros.
- Modelo ligero, compacto y portátil, fácil de utilizar y quitar sin necesidad de reorganizar el espacio.
- Cuenta con cuba transparente que permite ver el contenido de manera rápida y fácil.
- El termostato de alta precisión permite seleccionar y mantener una temperatura constante, mientras que el mezclador integrado impide que se peguen o se quemen tanto el chocolate caliente como otros productos delicados.
- El dispensador se limpia y desmonta fácilmente para optimizar el flujo de líquido impidiendo que se solidifique.
- Utiliza sistema de calentamiento por medio de baño maría.
- Cuenta con sistema de seguridad que avisa cuando el nivel del agua está bajo.
- Viene en dos tamaños distintos: 5 y 10 litros.

SKU: 7540
Categorías: Chocolateras

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad 10 litros
Dimensiones cm (An x Prof x Alt) 28 x 41 x 58
Peso 8 Kilos
Potencia 1100W
220V / 50Hz
Tipo enchufe Monofasico domiciliario 16A
Temperatura de trabajo 0°C - 90°C