



CHOCOLATERA 4 DEPÓSITOS GASTROMAQ

\$138.690 Neto

- La Chocolatera de 4 Depósitos Gastromaq es el equipo ideal para negocios gastronómicos que requieren mantener y servir chocolate caliente de manera eficiente. Diseñada con materiales de alta calidad, cuenta con cuatro depósitos individuales que permiten conservar la temperatura y textura óptima del chocolate, asegurando una preparación homogénea y deliciosa.
- Su sistema de calentamiento al baño maría evita que el chocolate se quemé o se espese demasiado, garantizando un producto siempre listo para servir. Además, su estructura robusta y diseño funcional la convierten en una opción práctica y duradera para cafeterías, panaderías, restaurantes y chocolaterías.
- Capacidad: 4 depósitos independientes
- Materiales: Acero inoxidable de alta resistencia
- Ideal para: Chocolaterías, cafeterías, panaderías y negocios gastronómicos

CODIGO: 7088

Categorías: [Chocolateras](#)





**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: KCW-24

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 3KW

Peso : 6.2 kg.

Dimensiones:

Alto: 18 cm.

Fondo: 45 cm.

Ancho: 36 cm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl