CHOCOLATERA 4 DEPÓSITOS GASTROMAQ

- 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 queme 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

---

SKU: 7088
Categorías: Chocolateras

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.