



CHOCOLATERA 5 LTS. ITA

- Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate caliente, al que le aseguran siempre una densidad y cremosidad perfectas.
- Las chocolateras permiten, con pocas y simple operaciones, mantener el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado
- Mezcla continuamente para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades, indicador digital de temperatura.
- Equipo puede variar de color con respecto a imagen referencial.
- Dosificador de alta calidad asegurando flujo constante.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente
- Cuenta con bandeja receptora de goteo

CÓDIGO: 6636

Categorías: [Chocolateras](#), [Lo Nuevo en La Casita](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alto: 77 cm.

Ancho: 40 cm.

Fondo: 32 cm.

Potencia Eléctrica: 400w.

Energía: 220V / 50Hz.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl