

# Chocolatera de 5 y 10 litros.

# Chocolatera de 5 y 10 litros.

Modelo:  CHOCO05  CHOCO10



Chocolateras de 5 y 10 litros.

La máquina chocolatera ha sido diseñada para mantener todo tipo de bebidas calientes como té, café, bebidas achocolatadas, etc. La chocolatera asegura la consistencia cremosa del chocolate, así como también su temperatura idónea al ser servida. Es la forma más fácil de conservar, calentar y servir chocolate caliente de manera profesional utilizando el baño de maría como forma de calentamiento. Este método asegura una uniformidad en el chocolate asegurando un excelente resultado.

- **Calentamiento al baño de maría** - lo que asegura una uniformidad de calentamiento en el sistema dando los mejores resultados en cremosidad y consistencia.

- **Sistema de mezclado continuo** - para asegurar la uniformidad de temperatura en toda la tolva. Esto evita que la mezcla quede represada en algún punto y se obtengan los resultados esperados.

- **Termostato regulable** - para calentar varios tipos de bebidas como té, café, leche, bebidas achocolatadas, etc.

- **Grifo anti derrame** - con tecnología de última generación para evitar derrames prolongados asegurando la inversión.

- **Caldera en acero inoxidable** - con aislamiento térmico.

- **Bandeja recolectora con indicador de llenado** - que indica cuando debe desechar el líquido remanente en las bandejas.



## Chocolatera de 5 y 10 litros.

### Conexión eléctrica:

105-125V/60hz

### Capacidad del tanque:

Capacidad nominal: 5 y 10 litros.

### Capacidad de carga recomendada:

Capacidad recomendada: 4 y 8 litros.

## Especificaciones

### Potencia:

1000 W (5 litros), 1000W (10 litros).

### Dimensiones:

	5 LITROS	10 LITROS
<b>Alto:</b>	47cm	55cm
<b>Ancho:</b>	26cm	26cm
<b>Peso neto:</b>	8kg	8,5kg
<b>Peso bruto:</b>	9kg	9,5kg