

CHOCOLADY

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le asegura siempre una densidad y cremosidad perfectas.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Chocolady
Código		7DSN0000
Capacidad neta	L	5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000
Ancho / fondo / alto	mm	287 / 413 / 470
Peso bruto / neto	kg	9 / 8
PVP		650 €



CHOCOLADY



Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.