



Grifo anti-obstrucción



Bandeja anti-goteo



Carcasa de acero inox








Termostato regulable

CHOCOLADY

Chocolateras de baño maría para preparar, mantener y servir chocolate a la taza. De dimensiones compactas, incorporan depósitos de 5 y 10 litros con palas agitadoras. También son adecuadas para calentar y servir todo tipo de bebidas, leche, salsas, cremas y purés.

— Calentamiento al baño maría, que garantiza que no se queme el producto.

- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato de trabajo regulable.
- Sensor de seguridad que evita el sobrecalentamiento si el nivel de agua desciende del mínimo.
- Caldera de baño maría en acero inox. aislada térmicamente, con sistema de vaciado rápido.
- Grifo anti-obstrucción.

	CHOCOLADY 5	CHOCOLADY 10
	300x430x465 mm	300x430x585 mm
	1 x 5L	1 x 10L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	1000 W
	9 kg	9,5 kg