

Dispensadores de bebidas

Chocolateira

CHOCOLADY

Características principais:

- A chocolateira “Chocolady” está concebida para aquecer e misturar qualquer tipo de bebida (chá, café, leite, etc.) e, em especial, chocolate, ao qual assegura sempre uma densidade e uma cremosidade perfeitas.
- Aquecimento em “banho-maria” do produto.
- Mistura contínua para obter um produto homogêneo.
- Termóstato regulável para obter a temperatura desejada.
- Torneira exclusiva anti-obstrução.
- Caldeira em aço inoxidável isolada termicamente.
- Pés antideslizantes.
- Bandeja para a recolha de gotas, com indicador de nível de água.



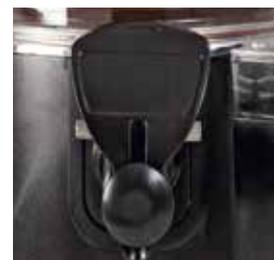
Revestimento em aço inoxidável de alta qualidade que proporciona uma maior higiene e durabilidade.



Incluem termóstato regulável para adequar a temperatura a todas as exigências.



Incluem bandeja de recolha de gotas para uma maior higiene.



Torneira exclusiva anti-obstrução.

Características técnicas

Modelos		CHOCOLADY
Capacidade	l	5
Tensão/Fases	V/n.º	220/2
Potência elétrica	W	1000
Diâmetro	mm	260
Altura	mm	470
Peso líquido/bruto	kg	8/9

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos