CHOCOLATERA HD-5

CARACTERISTICAS

- Peso: 6.6 Kg
- Alto: 470 mm
- Ancho: 230 mm
- Fondo: 230 mm
- Desarrollada para mezclar y servir bebidas calientes a una temperatura constante de 85°C manteniendo la cremosidad y densidad (calentamiento en baño maría) de chocolates calientes, sopas.
- El Hot Dispenser HD/5 es ideal para panaderías, escuelas y hoteles.
- Base superior del gabinete en acero inoxidable 304 pulido y base inferior en plástico ABS.
- Grifo de gran caudal: agiliza el uso facilitando la higienización y manutención.
- Termostato regulable fijado en la lateral con ?STOP? de seguridad: no sobrepasa la temperatura deseada.
- Bandeja de goteo separable: facilita la manipulación y la higienización.
- Calentamiento en baño María no quema ni altera el sabor y las propiedades del producto.
- Voltaje: 220 volts 50Hz
- Potencia: 920 watts
- Capacidad: 5 Lts
- Procedencia: BRASIL
- Depósito (5L) y pala en plástico de alta resistencia.
- Desarrollada para mezclar y servir bebidas calientes, a una temperatura constante de 85°C, manteniendo la cremosidad y densidad (calentamiento en baño maría) de chocolates calientes, sopas y tés. El Hot Dispenser HD/5 es ideal para panaderías, escuelas y hoteles.