



Chocolatière CH-10 litres



Codes produits :

Référence 1754M

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Caractéristiques principales :

- **Capacité et puissance :**

- Capacité de 10 litres, idéale pour de grands volumes de chocolat.
-



- Puissance de 1000W, garantissant un chauffage rapide et efficace.

- **Système de chauffage :**

- Chauffage par bain-marie, ce qui empêche le contact direct du chocolat avec la source de chaleur.
- La température du chocolat ne dépasse pas 75°C, évitant qu'il bout, forme de la crème ou devienne amer.

- **Contrôle de la température :**

- Thermostat réglable jusqu'à 90°C, garantissant un contrôle précis et ajustable selon les besoins du produit.

- **Design fonctionnel :**

- Robinet spécial avec système anti-obstruction pour une distribution fluide et sans interruptions.
- Système d'agitation continue qui assure un mélange homogène tout au long du processus.
- Plateau anti-goutte avec un flotteur qui avertit lorsque le chocolat est sur le point de déborder.
- Réservoir de stockage démontable pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

Détails du produit :

- **Modèle :** Choco-10L
- **Dimensions :** 280 x 410 x 580 mm
- **Poids :** 7 Kg
- **Puissance :** 1000W
- **Applications :** Idéal pour le chocolat, le pop-corn et d'autres liquides chauds.

Cette chocolatière est idéale pour les entreprises telles que les chocolateries et les cafés qui nécessitent une solution efficace et de qualité pour maintenir et distribuer du chocolat chaud de manière professionnelle.

caractéristiques du produit :

Poids: 7 kg



Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz

Puissance en Watts: 1000W

Modèle: Choco-10L

Modèle: Choco-10L

Mesure: 280x410x580mm

Mesure: 280x410x580mm

Chaleur: Termos -Chocolateras

Description brève du produit :

Chocolatière au bain-marie avec une capacité de 10 litres, conçue pour maintenir le chocolat à son point parfait. Son système de chauffage évite que le chocolat bout, conserve de la crème ou devienne amer, tandis que son thermostat réglable permet un contrôle précis de la température. Idéal pour les entreprises de restauration, chocolateries et pâtisserie professionnelle.

Galerie de produits :

