

790.00 €

592.48 €



Chocolatera industrial Inhospan con 10L de capacidad, perfecta para churrerías

Catálogo de chocolateras industriales

Chocolatera termo **Inhospan** CH-10 con cuba transparente y 10L de capacidad, una opción de gran calidad ideal para churrerías, bares de desayunos, etc.

- Diseñada para calentar y mezclar el chocolate mediante el sistema baño-maría.
- Motor agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad
- Termostato regulable
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción"
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente
- Visor con marcaciones máximo y mínimo de nivel de agua
- Bandeja anti-goteo inferior
- Interruptor de puerta en marcha
- Palas agitadoras desmontables para su fácil limpieza
- Voltaje: 220V II

-
- Potencia: 1000W
 - Capacidad: 10L
 - Ancho: Diam. 260mm
 - Alto: 470mm
 - Peso: 6Kg

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): Diam.260x470