



Chocolatera

5 L

10 L



Chocolateras

	Capacidad Capacity Capacité	Dimensiones Dimensions Dimensions	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Brut weight Poids brut	Embalaje cartón Export carton Carton export	Watt
	Lt.	Cm.	Kg.	Kg.	Cm.	
 CH 105 R	5	Ø 26 x 47	6	7	34 x 34 x 52	1000
 CH 110 R	10	Ø 26 x 55	6	7	34 x 34 x 58	1000



Las chocolateras CH están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.

Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño maría" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- Calentamiento al "baño maría" para cocer el producto sin que se queme.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.
- Grifo exclusivo "antiobstrucción".
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Caldera agua caliente con vaciado facilitado rápido.
- Nueva bandeja producto con desmontaje rápido.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, dotada con señalador de nivel de agua.



CH hot chocolate machines have been designed to heat and mix any kind of drink (tea, coffee, milk, mulled wine, etc.) and chocolate in a special way that ensures its smoothness and thickness.

The machines prepare the hot chocolate simply and effortlessly using the professional "bain-marie" method, making for an excellent result and saving time into the bargain.

TECHNICAL FEATURES:

- Bain-marie heating of product prevents burning.
- Continuous stirring maintains a perfect, lump-free consistency.
- Thermostat for adjusting temperature as required.
- Special anti-clogging spigot.
- Stainless steel boiler, with thermal insulation.
- Non-slip feet.
- New product bowl that can be removed quickly.
- Large drip tray with water level gauge.
- Hot water tank with easy emptying process.



Les chocolatières CH sont conçues pour réchauffer et mélanger tout type de boissons chaudes (thé, café, lait) mais spécialement le chocolat, en assurant une densité et une onctuosité parfaite.

Les chocolatières permettent une préparation rapide et simple et une cuisson au "bain-marie" en garantissant un gain de temps considérable et un résultat final parfait.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES:

- Réchauffement de la préparation au "bain-marie" pur cuire sans brûler.
- Mélange continu pour obtenir un produit homogène et un résultat final parfait.
- Thermostat réglable pour adapter la température à toutes les exigences.
- Robinet exclusif "anti-obstruction".
- Chaudière en acier inoxydable, avec isolation thermique.
- Nouvelle cuve à démontage rapide.
- Chaudière eau chaude à vidange rapide.
- Nouveau bac d'égouttement, avec indicateur de niveau d'eau.
- Pieds antidérapants.