



Chocolatera

Para preparar y mantener el chocolate

- Un grifo de dos posiciones para chocolates más o menos densos.
- Termostato 0° - 90°, para controlar la temperatura de realización y mantenimiento.
- Depósito de baño maría, mantiene la pureza del chocolate sin recocerlo y depósito exterior de doble pared con aislamiento térmico.
- Pilotos indicadores de funcionamiento de resistencia y palas agitadoras.
- Depósito interior y grifo desmontables para facilitar su limpieza diaria.
- Mantenimiento constante de la temperatura del chocolate desde el depósito a la salida del grifo. Conducto de salida de gran caudal y grifo inclinado para facilitar la salida del chocolate denso.

La línea clásica difiere de la básica en: el baño maría cuenta con visor de nivel de cristal, grifo de llenado independiente y desagüe, mantenimiento constante de la temperatura del chocolate desde el depósito a la salida del grifo y conducto de salida de gran caudal y grifo inclinado para facilitar la salida del chocolate denso.

Modelo	Potencia (w)	Voltaje (V)	Capacidad (L)	Diámetro (mm)	Área de servicio	Altura (mm)	Peso (Kg)
TXM / 5-LB	1000	230	5	260	85	530	11
TXM / 7-LC		220	7	310	90	560	12
TXM / 9-LB	1500	230	9	260	85	660	13,5
TXM / 14-LC	2000	220	14	340	90		15
TXM / 29-LC	3000	230	29	460	105	640	24
TXM / 40-LC			40		100	750	29

DESCUENTO DEL 10 % AL COMPRAR OTRAS MÁQUINAS DE CHURRERÍA