

PRODUIT PREMIUM

CHOCOLADY

Caractéristiques principales :

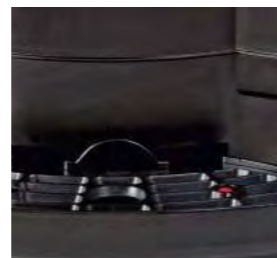
- La machine à chocolat « Chocolady » est conçue pour chauffer et mélanger tout type de boisson (thé, café, lait, etc.) et en particulier le chocolat, auquel elle garantit toujours une densité et une onctuosité parfaites.
- Chauffage au « bain-marie » du produit.
- Mélange continu pour obtenir un produit homogène.
- Thermostat réglable pour obtenir la température souhaitée.
- Robinet exclusif anti-obstruction.
- Chaudière en acier inoxydable thermo-isolée.
- Pieds antidérapants.
- Plateau d'égouttement, avec indicateur du niveau d'eau.



Elles disposent d'une enveloppe en acier inoxydable haute qualité, offrant plus d'hygiène et de durabilité.



Elles disposent d'un thermostat réglable s'adaptant à la température de toutes les exigences.



Elles disposent d'un plateau d'égouttement pour une hygiène parfaite.



Robinet exclusif anti-obstruction.



CHOCOLADY

Caractéristiques techniques

Modèles		CHOCOLADY
Capacité cuve	l	5
Alimentation électrique	V/n°/Hz	230/1/50
Puissance électrique	W	1000
Diamètre	mm	260
Hauteur	mm	470
Poids net/brut	kg	8/9

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.

Modèles		CHOCOLADY
Référence		7DSN0000
PPC		751 €