



Ciocolatiera

CHOCOLATE POT

La ciocolatiera professionale è l'attrezzatura da banco perfetta per la distribuzione di cioccolata calda. La CI mantiene riscaldate e in costante temperatura anche bevande come tisane, infusi e altre classiche consumazioni invernali. Leggera e compatta, la vasca in policarbonato trasparente contiene fino a quattro litri di prodotto. Il mescolatore interno è in grado di mantenere la cioccolata nella densità desiderata. La CI dispone, inoltre, di un rubinetto verticale che evita la formazione di eventuali otturazioni.

This professional chocolate pot is the ideal countertop appliance for dispensing hot chocolate. The CI can also be used to keep herbal teas, infusions and other classic hot beverages at a constant temperature. It is both lightweight and compact, and the transparent polycarbonate tank can hold up to four litres of product. The internal mixer keeps the chocolate at the required thickness. The CI also has a vertical tap, preventing the formation of any blockages.

CI



MATERIALE

/ MATERIAL

Corpo in acciaio inox /
Stainless steel body

FUNZIONAMENTO

/ FUNCTIONING

Avviamento miscelatore
e accensione resistenza
tramite tasti indipendenti.
Regolazione temperatura
tramite termostato / Mixer
start-up and heater element
power on via independent
buttons. Temperature
regulation by thermostat

TENSIONE, POTENZA

/ VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz,
690 W

CE

CAPACITÀ CONSIGLIATA VASCA

/ RECOMMENDED
CONTAINER CAPACITY

4 litri di cioccolato / 4 liters

DIMENSIONI

/ DIMENSIONS

220 x 220 x 450h mm

GIRI MOTORE

/ R.P.M.

30/min. (50 Hz)

PESO NETTO

/ NET WEIGHT

6,5 kg

COLORE

/ COLOUR

