



# Colatrice di cioccolato

## CHOCOLATE DISPENSER

La colatrice di cioccolato professionale CK01 è ideale per pasticcerie, gelaterie, servizi di catering e cioccolaterie. Può essere utilizzata per riempire coni, coppette o per realizzare fantasiose decorazioni su torte e pasticcini. Le sue particolari forme e il caratteristico flusso di cioccolato creano un impatto scenografico molto intenso e gradevole consentendo alla CK01 di dare risalto all'intero locale.

*The CK01 professional chocolate dispenser is an ideal appliance for pastry shops, ice-cream parlours, catering services and chocolate shops. It can be used to fill ice-cream cones or cups, or to create imaginative decorations on cakes and pastries. The stylish shape of the CK01 and the attractive sight of the flowing chocolate make it a high-impact addition to any premises.*

### CK01



#### MATERIALE

/ MATERIAL

Corpo in acciaio inox /  
Stainless steel body

#### FUNZIONAMENTO

/ FUNCTIONING

Avviamento fontana e  
accensione resistenza  
tramite pulsanti  
indipendenti

*/ Chocolate dispenser start-  
up and heater element power  
on via independent buttons*

#### TENSIONE, POTENZA

/ VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz,  
300 W

#### CAPACITÀ CONSIGLIATA VASCA

/ RECOMMENDED  
CONTAINER CAPACITY

3 litri di cioccolato / 3 liters



#### DIMENSIONI

/ DIMENSIONS

260 x 260 x 710h mm

#### GIRI MOTORE

/ R.P.M.

76/min. (50 Hz)

#### PESO NETTO

/ NET WEIGHT

9,5 kg

#### COLORE

/ COLOUR

