

TXM - Chocolateras - Baño maría con agitador

BASIC

TXM/20-LB

- Termos para hacer, conservar y servir chocolate.
- Con agitador que remueve continuamente el producto, manteniendo su textura.
- Calentamiento al baño maría, conservando la pureza del chocolate sin recocerlo.
- Control de temperatura de servicio por termostato regulable.
- Grifo de doble posición.
- Visor de nivel del baño maría.
- Aislamiento térmico con mínimo consumo de energía
- Depósito interior, grifo y palas agitadoras desmontables para facilitar la limpieza diaria.
- Mantiene constante la temperatura de servicio desde el depósito interior hasta la salida del grifo.
- Construido en acero inoxidable.
- Grifo desagüe agua baño maría.



CARACTERÍSTICAS	TXM/20-LB
Capacidad (litros)	20
Altura total (mm)	750
Diámetro (mm)	360
Largo (mm)	
Fondo (mm)	
Área servicio (mm)	85
Voltaje (V)	230
Potencia (W)	3000
Peso (Kg)	21

Equipos para hostelería, restauración y colectividades

Comte Borrell 187, 08015 - Barcelona (SPAIN) · Tel. (+34) 93 215 18 71 · Fax (+34) 93 215 18 67
campeona@campeona.es · www.campeona.es