

**TXM - Chocolateras - Baño maría con agitador**

CLASIC

# TXM/29-LC

- 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
- Conducto de salida inclinado y de gran caudal para facilitar la salida del chocolate espeso.
- Grifo desague agua baño maría.



CARACTERÍSTICAS	TXM/29-LC
Capacidad (litros)	29
Altura total (mm)	640
Diámetro (mm)	460
Largo (mm)	
Fondo (mm)	
Área servicio (mm)	100
Voltaje (V)	230
Potencia (W)	3000
Peso (Kg)	24

## 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](mailto:campeona@campeona.es) · [www.campeona.es](http://www.campeona.es)