

TXM - Chocolateras - Baño maría con agitador

CLASIC

TXM/40-LC

- Termos para hacer, conservar y servir chocolate.
- Con agitador que remueve continuamente el chocolate, 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 desagüe agua baño maría.



CARACTERÍSTICAS	TXM/40-LC
Capacidad (litros)	40
Altura total (mm)	750
Diámetro (mm)	460
Largo (mm)	
Fondo (mm)	
Área servicio (mm)	100
Voltaje (V)	230
Potencia (W)	3000
Peso (Kg)	29

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