

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

CLASIC

# TXM/7-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.



| CARACTERÍSTICAS    | TXM/7-LC |
|--------------------|----------|
| Capacidad (litros) | 7        |
| Altura total (mm)  | 600      |
| Diámetro (mm)      | 310      |
| Largo (mm)         |          |
| Fondo (mm)         |          |
| Área servicio (mm) | 100      |
| Voltaje (V)        | 230      |
| Potencia (W)       | 1000     |
| Peso (Kg)          | 14       |

## Equipos para hostelería, restauración y colectividades