TXM - Chocolateras - Baño maría con agitador

CLASIC

TXM/7-LC

- Termos para preparar y mantener caliente el 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 servico 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
Voltatje (V)	230
Potencia (W)	1000
Peso (Kg)	14

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