TXM - Chocolateras - Baño maría con agitador

CLASIC

TXM/14-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/14-LC
Capacidad (litros)	14
Altura total (mm)	740
Diámetro (mm)	310
Largo (mm)	
Fondo (mm)	
Área servicio (mm)	100
Voltatje (V)	230
Potencia (W)	2000
Peso (Kg)	18

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