

TXM - Chocolateras - Baño maría con agitador

BASIC

TXM/5-LB

- 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.
- Aislamiento térmico con mínimo consumo de energía.
- Depósito interior, grifo y palas agitadoras desmontables para facilitar la limpieza diaria.
- Construido en acero inoxidable.



CARACTERÍSTICAS	TXM/5-LB
Capacidad (litros)	5
Altura total (mm)	530
Diámetro (mm)	260
Largo (mm)	
Fondo (mm)	
Área servicio (mm)	85
Voltaje (V)	230
Potencia (W)	1000
Peso (Kg)	11

Equipos para hostelería, restauración y colectividades

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