

TXM - Chocolateras - Baño maría con agitador

BASIC

TXM/9-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/9-LB |
|--------------------|----------|
| Capacidad (litros) | 9 |
| Altura total (mm) | 650 |
| Diámetro (mm) | 260 |
| Largo (mm) | |
| Fondo (mm) | |
| Área servicio (mm) | 85 |
| Voltaje (V) | 230 |
| Potencia (W) | 1500 |
| Peso (Kg) | 13.5 |

Equipos para **hostelería, restauración y colectividades**

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