

TXM - Chocolatières

BASIC

TXM/5-LB

- Thermos pour faire, conserver et servir du chocolat.
- Avec agitateur qui remue constamment le chocolat et maintient ainsi sa texture.
- Chauffage au bain marie, en conservant la pureté du chocolat sans le recuire.
- Réglage de la température par thermostat.
- Robinet à 2 positions.
- Isolation thermique avec un minimum de consommation d'énergie.
- Réservoir intérieur, robinet et pales agitateurs démontables pour faciliter le nettoyage.
- Fabrication inox.



| CARACTÉRISTIQUES | TXM/5-LB |
|---------------------|----------|
| Capacités(litres) | 5 |
| Hauteur totale (mm) | 530 |
| Diamètre (mm) | 260 |
| Langueur (mm) | |
| Fond (mm) | |
| Zone service (mm) | 85 |
| Voltage (V) | 230 |
| Puissance(W) | 1000 |
| Poids (Kg) | 11 |

Appareils destinés à l'hôtellerie, la restauration et aux collectivités

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

campeona@campeona.es · www.campeona.es