



## Chocolatera 10 lts

### Ficha Tecnica

Alto (cm): 77  
Ancho (cm): 40  
Fondo (cm): 32  
Potencia Eléctrica (w): 400  
Energía (volt / hz): 220 / 50

## Descripción

- Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate caliente, al que le aseguran siempre una densidad y cremosidad perfectas.
- Las chocolateras permiten, con pocas y simple operaciones, mantener el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado
- Mezcla continuamente para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades, indicador digital de temperatura.
- Equipo puede variar de color con respecto a imagen referencial.
- Dosificador de alta calidad asegurando flujo constante.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente
- Cuenta con bandeja receptora de goteo

**TECNO REBAS SPA**

VENTA DE EQUIPAMIENTO COMERCIAL

IGNACIO ECHEVERRIA 8663, LA CISTERNA, SANTIAGO

TELEFONOS: 2 2800 9092 - 2 2785 2202

VENTAS@TECNOREBAS.CL

WWW.TECNOREBAS.CL