

Dispensadores de bebidas

Chocolatera

CHOCOLADY

Características principales:

- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable de alta calidad, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.



Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recoge-gotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.

Características técnicas

Modelos		CHOCOLADY
Capacidad cuba	l	5
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	1000
Díámetro	mm	260
Altura	mm	470
Peso neto/bruto	kg	8/9

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CHOCOLATERA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



CHOCOLADY

Dispensadores
Maquinaria
Pastelería-Heladería

Modelos

CHOCOLADY

Código

7DSN0077

P.V.P.

580 €

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

Dispensadores de bebidas

Sorbeteras

SERIE L

Características principales:

- El panel de mandos permite seleccionar las distintas opciones de funcionamiento:
 - temporizador regulable de 0 a 60 min.
 - interruptor de refrigeración.
 - interruptor para accionar el agitador.
- Su gran sencillez de uso permite obtener un producto de máxima calidad, sin necesidad de disponer de un gran conocimiento del proceso de fabricación del helado.
- Es la máquina idónea para poder completar su carta de postres con un producto personalizado.
- Máxima higiene gracias al sistema de extracción del agitador que facilita la limpieza del interior de la cuba.



Estructura construida totalmente en acero inox.



Modelos L2 pie y L4 incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento.



Panel de mandos de fácil uso.

Características técnicas

Modelos		L1	L2	L3	L4
Producción de sorbete	l/h	5	10	10	16
Capacidad depósito	l	1,5	2,5	2,5	4
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	350	450	450	800
Compresor	W	3/8	3/4	3/4	11/2
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	500	620	440	580
Fondo	mm	320	420	420	520
Alto	mm	350	440	830	850
Peso neto/bruto	kg	31/45	62/75	65/82	105/125

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos