

## CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO A “BAÑO MARÍA” Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES LECHE, CAFÉ, TÉ, ETC.

MODELO	LITROS	LARGO-FONDO-ALTURA	EUROS
CH-5-R	5	265x350x480	730
CH-10-R	10	260x350x560	780

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Potencia: 1000 W.
- 230 V / 50 Hz.

**Chocolatera con calentamiento a “baño María”.**  
Esta chocolatera ha sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, que aseguramos tendrá siempre una perfecta densidad y cremosidad.

Permite, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al “baño María” el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final. Calentamiento al baño María para cocer sin quemar el producto. Mezcla continua para obtener una estructura fina sin grumos. Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias. Grifo exclusivo anti-obstrucción. Caldera de acero inox. Cuba transparente para la exposición de la bebida.



CH-5-R

CH-10-R

## CHOCOLATERA CON CALENTAMIENTO DIRECTO

MODELO	EUROS
CH-3 MEZCLA CONTINUA	430

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Mezclar 500 gr. de chocolate en dos litros de leche hirviendo parcialmente desnatada de larga conservación, mezclar bien hasta que el chocolate esté derretido.
- Verter el chocolate en el contenedor a 70°C durante 20 minutos.
- Llevar a la temperatura de servicio (aconsejamos 60/70°C)
- Tener siempre la tapa cerrada. Se aconseja además no tener los micro-foros abiertos de manera constante para evitar que el chocolate se evapore.
- Si el uso es frecuente, tener la temperatura alta.
- Si el uso no es frecuente, mantener el termostato a temperatura de 30°C para mantener el chocolate tibio, bastan unos pocos minutos para llevarlo a la temperatura máxima.
- Si el nivel del chocolate es bajo, añadir mas chocolate en el contenedor, como se ha explicado inicialmente, antes de volver a llenar con chocolate apagar la chocolatera.
- Al final del día, vaciar el contenido en un recipiente y mantener en la nevera. Lavar el contenedor.
- Para la sucesiva carga de chocolate calentar el chocolate antes de verterlo en el contenedor



CH-3 PLATA

## CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO NUEVOS MODELOS Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES: LECHE, CAFÉ, TÉ.

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	LITROS	TEMPERATURA	POTENCIA W	EUROS
CHR-5-D	400x320x470	5	30°-90°C	440W	510
CHR-10-D	400x320x570	10	30°-90°C	540W	550

### CARACTERÍSTICAS:

Chocolatera con calentamiento Directo.  
Esta chocolatera ha sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.,...) y en particular chocolate. termostato regulable para regular la temperatura. Grifo exclusivo “anti-obstrucción”. Caldera de acero inoxidable y cuba transparente. Bandeja anti-goteo interior. Interruptor de puesta en marcha luminosa. Palas agitadoras que realizan una mezcla fina y sin grumos. Agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.



CHR-5-D COLOR NEGRO



CHR-10-D COLOR GRANATE