

Chocolatera eléctrica de acero inoxidable para cocinar y mantener 8 LT L 260 mm x P 320 mm x A 500 mm

MODELO: CI 2080/8

Dim. externas

L 260 x P 320 x A 500 mm

913,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 260 mm x P 320 mm x A 500 mm
Potencia	1100 W
Peso neto	10 kg
Tensión	Monofásica - 230 V

Temperatura de funcionamiento	0°C-90°C
Capacidad	8 LT
Disponibilidad	En Stock
Normative	CE

Descripción

Chocolatera eléctrica de acero inoxidable, capacidad de 8 litros.

Chocolatera equipada con **doble interruptor luminoso (resistencia y motor)**, cuerpo de policarbonato y **recipiente de acero inoxidable extraíble.**

El **motor ventilado**, con una **potencia de 1100 W**, acciona un **mezclador** dentro de la cubeta.

Con el **termostato regulable de 0-90°C** es posible cocinar o mantener caliente, a una temperatura recomendada de 60°C, el **chocolate caliente u otras bebidas** como café, té, vino caliente, etc.

El producto se extrae a través de un **práctico grifo.**

La **chocolatera cocina** y, de hecho, puede tener las **dos funciones de cocinar y mantener el chocolate caliente.**

La **cocción** se realiza **mediante una placa calefactora situada debajo de la cuba**. La **temperatura** alcanza unos **90°C** para eliminar todo el moho y las bacterias del cacao.

RECOMENDACIONES DE USO:

Para preparar una excelente taza de chocolate, coloque la mezcla de leche y cacao en el recipiente y programe el termostato a 90°C hasta que se cocine (unos 30/40 minutos), luego bájelo a la temperatura de servicio (unos 60°C).

Apague siempre los interruptores al final del proceso (primero el de la resistencia, ya que la espátula debe girar unos minutos más para evitar que el chocolate se pegue al fondo).

El recipiente, completamente extraíble, puede extraerse de la máquina con el contenido dentro, para colocarlo directamente en el frigorífico una vez que se haya enfriado.

AL HACER EL PEDIDO ES POSIBLE ELEGIR EL COLOR DEL CUERPO DE LA MÁQUINA: MARRÓN O GRIS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL