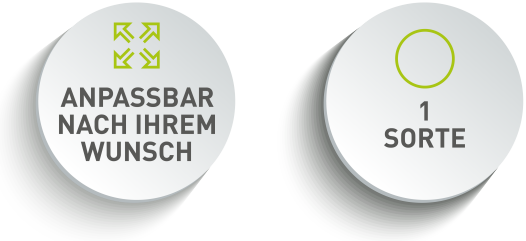
Datenblatt zu Chocolady schwarz 10 L - Schokoladendispenser

Kakao und Eierpunsch schonend erwärmen – mit EmK 7-Tage-Service





Produktbeschreibung

Chocolady 10 L – Schokoladendispenser mit Wasserbad

Kakao und Eierpunsch schonend erwärmen – mit EmK 7-Tage-Service

Die **Chocolady 10 L** ist ein professioneller Schokoladendispenser und Heißgetränkebereiter für Gastronomie, Weihnachtsmärkte, Cafés und Catering. Sie erwärmt Kakao, heiße Schokolade, Eierpunsch und geeignete milchbasierte Punschspezialitäten schonend über ein Wasserbad. Das integrierte Rührwerk hält das Getränk in Bewegung und unterstützt eine gleichmäßige Konsistenz bis zum Ausschank.

Gerade bei empfindlichen Milchgetränken ist diese Kombination entscheidend: Statt den Produktbehälter unmittelbar über eine heiße Heizfläche zu erwärmen, überträgt ein separates Wasserbad die Wärme auf das Getränk. Zusammen mit dem Rührwerk reduziert das bei korrekter Bedienung das Risiko von Ansetzen und Anbrennen.

Der transparente 10-Liter-Behälter macht Ihr Angebot sichtbar und erleichtert die Kontrolle des Füllstands. Über den Zapfhahn portionieren Sie direkt in Tassen oder Becher. Bei EmK erhalten Sie die Chocolady nicht nur in Schwarz, sondern auch in exklusiven kupferfarben und silberfarben lackierten Ausführungen – mit persönlicher Beratung, umfassender Ersatzteilversorgung und einem an sieben Tagen erreichbaren Service.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Schonende Wasserbadheizung:** indirekte Erwärmung für Kakao, Trinkschokolade und geeignete Punschrezepturen.
- **Integriertes Rührwerk:** unterstützt eine gleichmäßige Konsistenz und vermindert das Absetzen von Bestandteilen.
- **10 Liter Fassungsvermögen:** rechnerisch 50 Portionen à 0,2 Liter je vollständiger Füllung.
- **Transparenter Produktbehälter und Zapfhahn:** sichtbare Präsentation und bedarfsgerechtes Portionieren.
- **Thermostatische Regelung:** Temperatur an das verwendete Getränk anpassen.
- **230-Volt-Anschluss und 1 kW Leistung:** kein Drehstromanschluss erforderlich.
- **Exklusive EmK-Designs:** neben Schwarz auch kupferfarben und silberfarben lackiert erhältlich.
- **EmK-Service rund um das Gerät:** vollständiges Ersatzteilsortiment, 7-Tage-Service und verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten.

Warum das Wasserbad bei heißer Schokolade den Unterschied macht

Milchhaltige Heißgetränke stellen andere Anforderungen an einen Wärmer als beispielsweise heißes Wasser. Kakao, Zucker und weitere Rezepturbestandteile können sich absetzen. Werden sie an einer heißen Fläche zu stark erhitzt, kann das Geschmack und Konsistenz beeinträchtigen und die Reinigung erschweren.

Datenblatt zu Chocolady schwarz 10 L - Schokoladendispenser

Kakao und Eierpunsch schonend erwärmen – mit EmK 7-Tage-Service

Die Chocolady arbeitet deshalb nach dem **Bain-Marie-Prinzip**. Ein elektrisch beheiztes Wasserbad gibt seine Wärme indirekt an den Produktbehälter weiter. Das Wasser im Wasserbad bleibt dabei vom Getränk getrennt: Es verdünnt weder den Kakao noch den Eierpunsch.

Diese Art der Erwärmung ist besonders für empfindliche Rezepturen interessant. Sie unterstützt eine gleichmäßige Wärmeübertragung, statt das Produkt unmittelbar an einer besonders heißen Heizfläche zu belasten.

Wichtig bleibt die richtige Bedienung: ausreichend Wasser im Heizbehälter, eine passende Temperatureinstellung, eine geeignete Rezeptur und die regelmäßige Reinigung. Auch eine Wasserbadheizung ersetzt diese Voraussetzungen nicht.

Das Rührwerk arbeitet mit – damit die Mischung gleichmäßig bleibt

Das Rührwerk bewegt das Getränk während des Betriebs und unterstützt die Verteilung von Wärme und Zutaten. Gerade bei kakao- oder milchhaltigen Mischungen ist das hilfreich, damit sich Bestandteile nicht ungestört am Boden ablagern.

Für Ihren Arbeitsablauf bedeutet das: Das laufende Umrühren übernimmt das Gerät. Ihr Team kann sich auf Portionierung, Garnierung und Verkauf konzentrieren. Die erforderliche Beaufsichtigung und die Kontrolle von Temperatur, Wasserstand und Produktqualität bleiben dennoch notwendig.

Die Chocolady ist kein Hochleistungsmixer. Pulver und Konzentrate werden nach den Vorgaben des jeweiligen Getränkeherstellers angerührt; das Rührwerk ersetzt keine sorgfältige Rezepturzubereitung.

Für Kakao, Eierpunsch und winterliche Getränkeideen

Die Chocolady eignet sich für heiße Schokolade, klassischen Kakao und geeignete Eierpunschrezepturen. Auch milchbasierte Spezialitäten wie Marzipanpunsch oder Lebkuchenpunsch lassen sich damit anbieten, sofern Rezeptur und Konsistenz für einen Heißgetränkedispenser geeignet sind.

Damit passt das Gerät auf den Weihnachtsmarkt ebenso wie in ein Café, eine Bäckerei, eine Skihütte oder einen Cateringbetrieb. Mehrere Chocoladys nebeneinander ermöglichen ein klar getrenntes Sortiment: beispielsweise Kakao in einem Gerät, Eierpunsch im zweiten und eine weitere Punschspezialität im dritten.

Auch bei mediterraner Trinkschokolade und Schokoladenzubereitungen zu Churros ist die **Fließfähigkeit** entscheidend. Die fertige Mischung muss vom Rührwerk bewegt und durch den Zapfhahn ausgegeben werden können. Sehr feste Dips, stückige Mischungen oder reine Kuvertüre sind nicht automatisch geeignet. EmK berät Sie zur passenden Kombination aus Rezeptur und Gerät.

10 Liter Vorrat für einen gut organisierten Ausschank

Eine vollständige Füllung mit 10 Litern entspricht rechnerisch **50 Portionen zu 0,2 Litern** oder **40 Portionen zu 0,25 Litern**. In der Praxis können Restmengen und die tatsächliche Portionierung die Ausbeute beeinflussen.

Diese Mengen beschreiben den Getränkevorrat und sind keine garantierte Stundenleistung. Wie schnell nachgefülltes Getränk wieder die gewünschte Temperatur erreicht, hängt unter anderem von Ausgangstemperatur, Nachfüllmenge und Rezeptur ab.

Für einen gut besuchten Verkaufsstand lohnt es sich deshalb, den Bedarf je Sorte und die Aufheizphasen vorab zu planen. Zwei Geräte können nicht nur unterschiedliche Getränke anbieten, sondern auch helfen, Zubereitung und Ausschank zeitlich zu verteilen.

Chocolady mit 5 oder 10 Litern – welche Größe passt?

Die Chocolady ist in Ausführungen mit **5 und 10 Litern** erhältlich. Die hier beschriebene 10-Liter-Version bietet mehr Vorrat je Füllung und ist insbesondere für regelmäßigen Ausschank und stärker nachgefragte Getränkesorten interessant.

Für kleinere Absatzmengen oder ein ergänzendes Spezialgetränk kann die 5-Liter-Ausführung sinnvoll sein. EmK liefert diese Größe als **Neumärker Chocolady 5 L**.

Weniger Behältervolumen bedeutet dabei nicht automatisch einen niedrigeren Kaufpreis. Bei EmK liegt die 5-Liter-Ausführung aufgrund der deutlich kleineren Bezugsmengen preislich über der angebotenen 10-Liter-Version. Entscheidend sollte deshalb sein, welche Füllmenge zu Ihrem tatsächlichen Bedarf passt – nicht allein die Größe auf dem Produktnamen.

Chocolady, Neumärker Chocolady oder Chocofairy?

Wer nach diesem Gerätetyp sucht, begegnet verschiedenen Bezeichnungen. Neben **Chocolady** werden auch Schreibweisen wie **Schokolady**, **Schoko-Lady** oder **Choco Lady** verwendet. Im Handel finden sich zudem vergleichbare Heißgetränkedispenser unter dem Namen **Chocofairy**.

Eine häufige Frage lautet: Wird die Chocolady von Neumärker hergestellt? **Nein. Neumärker vertreibt das Gerät unter eigenem Namen, ist jedoch nicht der eigentliche Geräteproduzent.** Die Bezeichnung Neumärker Chocolady bedeutet daher nicht, dass das Gerät ausschließlich über einen bestimmten Anbieter erhältlich ist.

Für den Vergleich sind die konkrete Ausführung, das Wasserbad, das Rührwerk und die Betreuung nach dem Kauf wichtiger als der Handelsname allein. Ein ähnliches Aussehen oder eine ähnliche Bezeichnung beweist allerdings nicht, dass sämtliche Bauversionen und Ersatzteile identisch sind. Bei vorhandenen Geräten prüft EmK die Zuordnung anhand von Typenschild und Bauteil.

Schwarz, Kupfer oder Silber – das Gerät passend zum Verkaufsplatz

Ein Heißgetränkebereiter steht häufig unmittelbar im Blickfeld der Gäste. Neben seiner Funktion spielt deshalb auch die Gestaltung eine Rolle.

Schwarz ist die klassische, zurückhaltende Ausführung. Sie lässt sich unkompliziert in unterschiedliche Theken- und Standkonzepte integrieren.

Kupferfarben lackiert wirkt die Chocolady besonders passend zu warmen Holztönen, winterlichen Dekorationen und traditionellen Marktständen.

Silberfarben lackiert ergänzt moderne Theken, helle Verkaufsbereiche und sachlich gestaltete Cateringaufbauten.

Datenblatt zu Chocolady schwarz 10 L - Schokoladendispenser

Kakao und Eierpunsch schonend erwärmen – mit EmK 7-Tage-Service

Die kupferfarben und silberfarben lackierten Chocolady-Ausführungen sind **Designideen von EmK und exklusiv bei EmK erhältlich**. Dabei handelt es sich um farblich gestaltete Oberflächen, nicht um Gehäuse aus massivem Kupfer oder Silber. Die Wahl der Farbe verändert nicht das grundlegende Funktionsprinzip mit Wasserbad und Rührwerk.

Eine Chocolady günstig kaufen – was wirklich zum Vergleich gehört

Wer eine günstige Alternative zur Chocolady sucht, sollte nicht nur Fassungsvermögen und Kaufpreis nebeneinanderstellen. Ein Getränkewärmer ohne Wasserbad ist technisch nicht gleichzusetzen mit einem Gerät, das empfindliche Mischungen indirekt erwärmt und gleichzeitig rührt.

Prüfen Sie deshalb, ob das Vergleichsangebot tatsächlich ein separates Wasserbad, ein geeignetes Rührwerk, einen gut zu reinigenden Zapfhahn und eine gesicherte Ersatzteilversorgung umfasst. Ebenso wichtig ist die Frage, wer im laufenden Geschäft bei einer Störung erreichbar ist.

EmK verbindet einen attraktiven Gerätepreis mit Beratung und technischer Unterstützung. Wir versprechen nicht, bei jeder kurzfristigen Marktaktion der billigste Anbieter zu sein. Unser Anspruch ist ein wirtschaftlich sinnvolles Gesamtangebot – vom passenden Getränkekonzept bis zur Hilfe, wenn eine Dichtung, ein Hahn oder ein anderes Bauteil benötigt wird.

Gerade im saisonalen Geschäft kann ein vermiedener Stillstand wichtiger sein als ein geringer Preisunterschied beim Einkauf.

Ersatzteile auf Lager – nicht erst bestellen, wenn etwas ausfällt

EmK hält für die angebotene Chocolady das **vollständige Ersatzteilsortiment am eigenen Lager** vor. Dazu gehören nicht nur Behälter- und Zapfhahndichtungen, sondern auch die weiteren mechanischen und elektrischen Gerätekomponenten.

Das ist besonders dann wertvoll, wenn ein Gerät während einer Veranstaltung oder mitten in der Weihnachtsmarktsaison ausfällt. Statt lediglich ein Ersatzteil weiterzubestellen, kann EmK bei der Identifikation helfen und die benötigte Komponente aus dem eigenen Bestand bereitstellen.

Bei besonders dringendem Bedarf ist über den EmK-Support nach individueller Abstimmung auch eine **Lieferung noch am Tag des Bestelleingangs** möglich. Voraussetzung sind eine rechtzeitige Klärung des passenden Teils und eine geeignete Transportmöglichkeit zum jeweiligen Lieferort. Eine solche Expresslösung wird gesondert vereinbart und ist nicht mit dem normalen Paketversand gleichzusetzen.

Für die schnelle Zuordnung helfen ein Foto des Typenschilds, ein Bild des betroffenen Bauteils und eine kurze Fehlerbeschreibung. Bei Geräten anderer Anbieter wird die Kompatibilität vor der Ersatzteillieferung geprüft.

Persönliche Beratung und 7-Tage-Service von EmK

Ein Heißgetränkegerät muss dann funktionieren, wenn Ihre Gäste kommen – auch am Wochenende. Deshalb bietet EmK einen **7-Tage-Service**, der auch an Sonn- und Feiertagen erreichbar ist.

Bereits vor dem Kauf unterstützen wir Sie bei der Wahl von Gerätegröße, Getränkesortiment und Anzahl der benötigten Dispenser. Im Betrieb helfen wir bei Fragen zur Bedienung, Reinigung und Ersatzteilzuordnung.

Ergänzend ist der separat angebotene **Chocolady Geräte-Check** interessant, um ein vorhandenes Gerät vor der nächsten Saison prüfen zu lassen. Der 7-Tage-Service bedeutet persönliche Erreichbarkeit an sieben Tagen, nicht eine pauschale Zusage für eine sofortige Reparatur oder einen Vor-Ort-Einsatz.

Chocolady finanzieren – Zahlungsziel, Raten, Leasing oder Mietkauf

Im EmK-Shop stehen über **Klarna und PayPal** je nach Freigabe des Zahlungsdienstleisters Möglichkeiten für einen Kauf mit Zahlungsziel oder eine Ratenzahlung zur Verfügung. Die tatsächlich angebotenen Zahlungsarten und Konditionen werden im Bestellvorgang angezeigt.

Ab zwei Geräten können Sie außerdem Leasing oder Mietkauf über den EmK-Shop anfragen. Entscheidend sind dabei der erforderliche Mindestauftragswert, die ausgewählte Zusammenstellung und die Freigabe des Finanzierungspartners. Weitere Geräte und Zubehör lassen sich gegebenenfalls zu einem gemeinsamen Finanzierungspaket zusammenfassen.

So kann die Investition auf mehrere Zahlungen verteilt werden, während die Geräte bereits im Betrieb eingesetzt werden. Finanzierungsmöglichkeiten stehen unter dem Vorbehalt der jeweiligen Vertragsbedingungen und Bonitätsprüfung.

Bedienung und Reinigung – damit Technik und Getränkequalität zusammenpassen

Vor dem Einschalten wird das Wasserbad nach Bedienungsanleitung befüllt. Die Wasserstandanzeige erleichtert die Kontrolle im Betrieb. Der vorhandene Schutz gegen Überhitzung beziehungsweise Wassermangel ist eine zusätzliche Sicherheitseinrichtung, aber kein Ersatz für die Kontrolle des Wasserstands.

Das Getränk wird nach Rezepturvorgabe vorbereitet und bis zur zulässigen Füllmarkierung eingefüllt. Wählen Sie die Temperatur passend zum Produkt und zu Ihrem Hygienekonzept. Die Stellung des Reglers ersetzt nicht die Kontrolle der tatsächlichen Getränketemperatur.

Besondere Aufmerksamkeit verdient der Zapfhahn. Produktreste können sich auch im Auslaufkanal und an den Dichtungen sammeln. Nur den Behälter auszuspülen, reicht deshalb für eine gründliche Reinigung nicht aus.

Zur Reinigung wird das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und ausreichend abgekühlt. Die dafür vorgesehenen Teile von Behälter, Rührwerk und Zapfhahn werden entsprechend der Anleitung demontiert und mit geeigneten, nicht scheuernden Mitteln gereinigt. Dichtungen und Produktkanäle müssen dabei einbezogen werden.

Die abnehmbaren Bauteile sind nicht pauschal spülmaschinengeeignet. Maßgeblich ist die Bedienungsanleitung der gelieferten Ausführung. Der elektrische Gerätesockel darf weder eingetaucht noch mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Für längere Betriebspausen wird die Chocolady gereinigt, vollständig entleert, getrocknet und frostfrei gelagert. Lassen Sie wasserführende Geräte nicht befüllt in einer frostgefährdeten Markthütte stehen.

Technische Daten – Chocolady 10 L von EmK

Datenblatt zu Chocolady schwarz 10 L - Schokoladendispenser

Kakao und Eierpunsch schonend erwärmen – mit EmK 7-Tage-Service

Merkmal	Angabe
Geräteart	Schokoladendispenser und Heißgetränkebereiter
Produktbehälter	maximal 10 Liter
Heizsystem	indirekte Erwärmung über Wasserbad / Bain-Marie
Wasserbadbehälter	ca. 3,5 Liter; Füllmarkierungen beachten
Rührwerk	integriert
Temperaturregelung	thermostatisch einstellbar
Elektrischer Anschluss	230 V
Leistungsaufnahme	1 kW
Stellmaß	ca. 410 × 280 mm
Gerätehöhe	ca. 580 mm
Produktpräsentation	transparenter Behälter
Ausgabe	Zapfhahn; zur Reinigung demontierbar
Ausstattung	Wasserstandanzeige, Schutz bei Wassermangel, Tropfschale
Farbausführungen	Schwarz; Kupfer und Silber als EmK-Sonderlackierungen
EmK-Artikelnummern	II015 Schwarz; II015k Kupfer; II015s Silber
Weitere Größe	Neumärker Chocolady 5 L separat erhältlich

Die Angaben beziehen sich auf die hier beschriebene EmK-Ausführung mit 10 Litern. Daten anderer Handelsversionen sowie der 5-Liter-Ausführung sind nicht ohne Weiteres übertragbar. Für den Einbau in eine eng bemessene Theke sollten die Maße der konkret gewählten Ausführung vorab abgestimmt werden.

Lieferumfang

Geliefert wird die Chocolady 10 L in der gewählten Farbausführung mit Produktbehälter, Deckel, Rührwerk, Zapfhahn und Tropfschale. Getränkekonzentrate, Milch, Becher und zusätzliches Zubehör gehören nur dann zum Lieferumfang, wenn sie im jeweiligen Angebot ausdrücklich genannt sind.

FAQ – häufige Fragen zur Chocolady

Was ist eine Chocolady?

Die Chocolady ist ein Heißgetränkebereiter mit Wasserbad, Rührwerk und Zapfhahn. Sie dient zum Erwärmen, Warmhalten und Portionieren von Kakao, heißer Schokolade und geeigneten Punschrezepturen.

Eignet sich die Chocolady für Eierpunsch?

Ja, für geeignete Eierpunschrezepturen. Die indirekte Wasserbadheizung ist gerade bei empfindlichen Mischungen hilfreich. Beachten Sie die Zubereitungs-, Temperatur- und Hygienevorgaben des Getränkeherstellers.

Warum ist ein Wasserbad besser als eine direkte Heizfläche?

Bei empfindlichen Milch- und Kakaomischungen ermöglicht es eine schonendere Wärmeübertragung. Zusammen mit dem Rührwerk reduziert es bei sachgerechter Anwendung das Risiko von Ansetzen und Anbrennen. Nicht jeder preisgünstige Getränkewärmer besitzt diese Technik.

Ist Neumärker der Hersteller der Chocolady?

Nein. Neumärker ist bei diesem Gerät Markenanbieter und Vertreiber, nicht der eigentliche Geräteproduzent. Der Handelsname allein sagt deshalb nicht aus, welcher Anbieter die passende Ausführung und den gewünschten Service liefert.

Wer liefert die Neumärker Chocolady?

Sie wird über verschiedene Gastronomie-Fachhändler angeboten. EmK liefert unter anderem die Neumärker Chocolady mit 5 Litern und bietet daneben die hier beschriebene Chocolady 10 L in verschiedenen Farben an.

Sind Chocolady und Chocofairy dasselbe?

Beide Namen begegnen Ihnen bei vergleichbaren Schokoladen- und Heißgetränkedispensern. Daraus folgt jedoch keine pauschale Gleichheit aller Bauversionen. Vor einem Gerätevergleich oder einer Ersatzteilbestellung sollten Heizsystem, Typenschild und konkrete Ausführung geprüft werden.

Warum ist die Chocolady mit 5 Litern bei EmK teurer?

Die 5-Liter-Ausführung wird in deutlich geringeren Stückzahlen bezogen. Deshalb liegt ihr Preis bei EmK über dem der angebotenen 10-Liter-Version. Ein kleinerer Behälter bedeutet nicht automatisch niedrigere Beschaffungskosten.

Gibt es die Chocolady in Kupfer und Silber?

Datenblatt zu Chocolady schwarz 10 L - Schokoladendispenser

Kakao und Eierpunsch schonend erwärmen – mit EmK 7-Tage-Service

Ja. EmK liefert exklusiv kupferfarben und silberfarben lackierte Chocolady-Ausführungen. Diese Oberflächengestaltungen wurden von EmK entwickelt. Es handelt sich nicht um Gehäuse aus massivem Kupfer oder Silber.

Wo kann ich eine Chocolady günstig kaufen?

Bei EmK erhalten Sie die Chocolady mit persönlicher Beratung, Ersatzteilversorgung und 7-Tage-Service. Vergleichen Sie neben dem Kaufpreis auch Ausstattung, Lieferumfang und die Unterstützung nach dem Kauf.

Gibt es alle Ersatzteile für die Chocolady bei EmK?

EmK hält für die angebotene Ausführung das vollständige Ersatzteilsortiment vor. Bei Geräten aus anderen Bezugsquellen wird vorab geprüft, welches Bauteil passt. In dringenden Fällen kann nach Abstimmung eine Lieferung am Bestelltag organisiert werden.

Kann ich die Chocolady finanzieren?

Ja. Je nach Freigabe stehen Zahlungsziel oder Ratenzahlung über Klarna beziehungsweise PayPal zur Verfügung. Ab zwei Geräten können Sie außerdem Leasing oder Mietkauf anfragen; Mindestauftragswert, Bonität und Vertragsbedingungen sind dabei zu beachten.

Wie viele Becher bekomme ich aus einer Füllung?

10 Liter ergeben rechnerisch 50 Becher zu je 0,2 Litern oder 40 Becher zu je 0,25 Litern. Restmengen und abweichende Portionsgrößen können die tatsächliche Ausbeute verändern. Die Angabe ist keine Stundenleistung.

Darf der Behälter in die Spülmaschine?

Nicht ohne ausdrückliche Freigabe in der Bedienungsanleitung der gelieferten Ausführung. Abnehmbare Teile sind nicht automatisch spülmaschinengeeignet. Behälter, Rührwerk, Hahn und Dichtungen müssen nach Anleitung gereinigt werden.

Kann ich Schokolade für Churros darin warmhalten?

Geeignete, ausreichend fließfähige Schokoladenzubereitungen können verwendet werden. Sehr dicke Dips oder reine Kuvertüre sind nicht automatisch geeignet. Entscheidend ist, dass Rührwerk und Zapfhahn mit der fertigen Konsistenz arbeiten können.

Datenblatt zu Chocolady schwarz 10 L - Schokoladendispenser

Kakao und Eierpunsch schonend erwärmen – mit EmK 7-Tage-Service

Produkteigenschaften

Farbe:	Schwarz
Behälterkapazität in Liter :	1x 10-15
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Produktbereich:	Heißgetränke, Eierpunsch, Trinkschokolade
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 100
Funktionsweise:	Elektro 230V
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	280 mm
Breite:	410 mm
Höhe:	580 mm
Spannung	220 V
Leistungsaufnahme	1 kW
Gewicht	9.5 kg
Gesamtkapazität	10 Liter

Zum Artikel: II015