Datenblatt zu Chocolatière Famosa Edelstahl, 5 Liter



Schokoladen-Dispenser der Extraklasse aus dem Hause Camurri







Produktbeschreibung

Die Famosa Chocolatière – Ihr Schlüssel zur perfekten Präsentation hochwertiger Trinkschokolade! Dieses stilvolle Gerät aus Edelstahl ist ein unverzichtbares Utensil für gehobene Gastronomiebetriebe und beliebte Weihnachtsmarktstände. Die Famosa Chocolatière garantiert eine gleichmäßige Erwärmung der Schokolade, ohne dass Überhitzung oder das Gerinnen von Milchprodukten befürchtet werden muss. Dank beheizter Wände erfolgt die Erwärmung schneller und effizienter. Ein robustes Rührwerk sorgt im Inneren dafür, dass Ihre Trinkschokolade stets perfekt gemischt bleibt, um Ihren Gästen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern ist die Famosa Chocolatière ideal für kleinere bis mittlere Anforderungen geeignet. Trotz ihrer Großzügigkeit ist sie mit einer Höhe von 47,8 cm und einem Durchmesser von 24,8 cm kompakt genug, um platzsparend eingesetzt zu werden. Mit der Famosa Chocolatière sichern Sie sich den Erfolg in der gehobenen Schokoladenkultur!



Datenblatt zu Chocolatière Famosa Edelstahl, 5 Liter



Schokoladen-Dispenser der Extraklasse aus dem Hause Camurri

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc., Indoorspielplatz etc., Partyservice, Catering etc., Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc., Schausteller, Circus etc., Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 100
Behälterkapazität in Liter :	1x 3-9
Funktionsweise:	Elektro 230V
Hersteller:	Camurri Brevetti Heißgetränke
Höhe:	478 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.9 kW
Gewicht	9 kg
Durchmesser	248 mm
Gesamtkapazität	5 Liter

EMK Vertriebs GmbH Albrechtshausen 1 – 2 // 37191 Katlenburg T +495552-9935-0 // info@emk-online.de // www.emk-online.de

Zum Artikel: CABR006CC010

