Datenblatt zu Chocolatière Famosa Edelstahl, 10 Liter



Schokoladen-Dispenser der Extraklasse aus dem Hause Camurri





Produktbeschreibung

Die Famosa Chocolatière - ist Ihr Weg zur Extraklasse der Trinkschokoladen-Präsentation! Diese elegante Edelstahl-Chocolatière ist ein Must-Have fürbesondere Weihnachtsmarktstände und erstklassige Gastronomiebetriebe. Die Chocolatière Famosa bietet eine großartige Lösung für gleichmäßig erwärmte Schokolade, ohne Gefahr von Überhitzung oder dem umkippen von Milchprodukten. Die gesamten Wände sind beheizt, was zu einer schnelleren und effizienten Erwärmung führt. Im Innern rührt beständig ein solides Rührwerk ihre feine Trinkschokolade. So können Sie Ihren Gästen ein grandioses Schokoladenerlebnis bieten. Mit einem großzügigen Fassungsvermögen von 10 Litern können Sie mit der Famosa Chocolatière auch einer größeren Nachfrage gerecht werden. Die dennoch kompakte Größe dieses Schokoladenwärmers mit einer Höhe von 58,8 cm und einem Durchmesser von 24,8 cm macht sie zu einem platzsparenden und dennoch eindrucksvollen Highlight. Mit der Chocolatière Famosa begeben Sie sich auf eine Reise zu größtem kulinarischem Erfolg.



Datenblatt zu Chocolatière Famosa Edelstahl, 10 Liter



Schokoladen-Dispenser der Extraklasse aus dem Hause Camurri

Produkteigenschaften

Behälterkapazität in Liter :	1x 10-15
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
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 100
Funktionsweise:	Elektro 230V
Hersteller:	Camurri Brevetti Heißgetränke
Höhe:	588 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.9 kW
Gewicht	12 kg
Durchmesser	248 mm
Gesamtkapazität	10 Liter

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

Zum Artikel: CABR006CC020

