

## Hot Drinks



Las chocolateras CH están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.

Las chocolateras permiten, 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.

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- Calentamiento al “baño maría” para cocer el producto sin que se queme.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.
- Grifo exclusivo “antiobstrucción”.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Caldera agua caliente con vaciado facilitado rápido.
- Nueva bandeja producto con desmontaje rápido.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas caliente, dotada con señalador de nivel de agua.