



Chocolatera industrial Campeona TXM/5-LB de 5L de capacidad, ideal para hostelería y colectividades.

Esta chocolatera pertenece a la gama Básic de Campeona.

Si buscas una **chocolatera profesional básica** pero robusta y funcional iesta es la tuya!

Catálogo de chocolateras industriales

Chocolatera profesional de 5L de capacidad, una opción de gran calidad ideal para churrerías, bares de desayunos, colectividades como hoteles, residencias, etc...

- Termo para hacer, conservar y servir chocolate.
- Con agitador que remueve continuamente el chocolate, manteniendo su textura.
- Calentamiento al baño maría, conservando la pureza del chocolate sin recocerlo.
- Control de temperatura de servicio por termostato regulable.
- Grifo de doble posición.
- Aislamiento térmico con mínimo consumo de energía.
- Depósito interior, grifo y palas agitadoras desmontables para facilitar la limpieza

diaria.

- Construido en acero inoxidable.
- Capacidad (litros): 5
- Altura total (mm): 530
- Diámetro (mm): 260
- Área servicio (mm): 85
- Voltaje (V): 230
- Potencia (W): 1000
- Peso (Kg): 11

Campeona es uno de los fabricantes más destacados a nivel internacional de Chocolateras, termos, isotermos y mantenedores de temperatura con más de 70 años de historia.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): Diam.260x530