



Chocolatera industrial Campeona TXM/20-LC de 20L de capacidad con agitador y visor de nivel de baño maria, ideal para hostelería y colectividades.

Mantiene constante la temperatura de servicio desde el depósito interior hasta la salida del grifo.

Conducto de salida inclinado y de gran caudal para facilitar la salida del chocolate espeso.

Esta chocolatera pertenece a la gama Básic de Campeona.

Catálogo de chocolateras industriales

Chocolatera profesional de 20L de capacidad, con agitador y visor de nivel de baño maria .

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.
- Modelo con visor de baño maria.
- 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.
- Mantiene constante la temperatura de servicio desde el depósito interior hasta la salida del grifo.
- Construido en acero inoxidable.
- Capacidad (litros): 20
- Altura total (mm): 750
- Diámetro (mm): 360
- Área servicio (mm): 85
- Voltaje (V): 230
- Potencia (W): 3000
- Peso (Kg): 21

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.360x750