



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

## **CIOCCOLATIERA ARGENTO DA 3 LITRI PER CREME E CIOCCOLATO**

**COD: SCI3A**



**PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068**

**TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT**



**PROJECT FOOD**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Ciocolatiera da 3 litri per creme e cioccolato calda

La **ciocolatiera** è utile nei bar, gelaterie e pasticcerie per preparare **creme calde e cioccolato calde**.

La ciocolatiera ha una robusta **struttura in Plastica**. Il **contenitore da 3 Lt** è in **Policarbonato**

Il distributore è **facile da utilizzare** grazie alla presenza di **un termostato manuale**

Per facilitare la pulizia il **contenitore è estraibile**

### DOTAZIONE DI SERIE

-Contenitore in Policarbonato

-Cavo e Spina di alimentazione

**-Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990**

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	5 kg
<b>Dimensioni</b>	L240xP290xH410
<b>Capacità contenitore(lt)</b>	3lt
<b>Regolazione della temperatura della bevanda</b>	Manuale
<b>Livello di Rumore (db)</b>	inferiore a 70 db
<b>Termostato regolabile</b>	Manuale
<b>Voltaggio</b>	230V 50Hz
<b>Alimentazione</b>	Monofase – 230V/1N/50 Hz
<b>Potenza Assorbita (watt)</b>	800 Watt