



PROJECT Food®

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

CIOCCOLATIERA BIANCA DA 3 LITRI PER CREME E CIOCCOLATO

COD: SCI3B



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CIOCCOLATIERA PROFESSIONALE DA 3 LITRI PER CREMA E CIOCCOLATA CALDA

Vieni a scoprire la cioccolatiera professionale di ProjectFood, è utile in bar, gelaterie e pasticcerie per preparare **creme calde e cioccolate calde**. Questa macchina ha una robusta **struttura in Plastica** ed un **contenitore da 3 lt** in **Policarbonato**.

Il distributore è **facile da utilizzare** grazie alla presenza di un **termostato manuale** e per facilitare la pulizia il **contenitore è estraibile**.

Dotazione di serie:

- Contenitore in Policarbonato
- Cavo e Spina di alimentazione

Per ulteriori informazioni e per scoprire la cioccolatiera professionale, contattaci al numero 0142578990.

DATI TECNICI

Peso	10 kg
Dimensioni	L240xP290xH410 mm
Capacità contenitore(lt)	3lt
Regolazione della temperatura della bevanda	Manuale
Livello di Rumore (db)	inferiore a 70 db
Termostato regolabile	Manuale
Voltaggio	230V 50Hz
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Potenza Assorbita (watt)	800 Watt