TXM - Chocolatières

BASIC

TXM/20-LB



- Thermos pour faire, conserver et servir du chocolat.
- Avec agitateur qui remue constamment le chocolat et maintient ainsi sa texture.
- Chauffage au bain marie, en conservant la pureté du chocolat sans le recuire.
- Réglage de la température par thermostat.
- Robinet à 2 positions.
- Témoin du niveau d'eau.
- Isolation thermique avec un minimum de consommation d'énergie.
- Réservoir intérieur, robinet et pales agitateurs démontables pour faciliter le nettoyage.
- Température constante de service du réservoir intérieur à le sortie du robinet.
- Fabrication inox.
- Draincock bain marie.

CARACTÉRISTIQUES	TXM/20-LB
Capacitél(litres)	20
Hauteur totale (mm)	750
Diamètre (mm)	360
Langueur (mm)	
Fond (mm)	
Zone service (mm)	85
Voltage (V)	230
Puissance(W)	3000
Poids (Kg)	21

Appareils destinés à **l'hôtellerie, la restauration et aux collectivités**

Comte Borrell 187, 08015 - Barcelona (SPAIN) · Tel. (+34) 93 215 18 71 · Fax (+34) 93 215 18 67
campeona@campeona.es · www.campeona.es