

## TXM - Chocolatières

CLASIC

# TXM/29-LC

- 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 la sortie du robinet.
- Fabrication inox.
- Conduit de sortie incliné à grand débit pour faciliter la sortie du chocolat épais.
- Draincock bain marie.



| CARACTÉRISTIQUES    | TXM/29-LC |
|---------------------|-----------|
| Capacité(litres)    | 29        |
| Hauteur totale (mm) | 640       |
| Diamètre (mm)       | 460       |
| Langueur (mm)       |           |
| Fond (mm)           |           |
| Zone service (mm)   | 100       |
| Voltage (V)         | 230       |
| Puissance(W)        | 3000      |
| Poids (Kg)          | 25        |

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

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