

## Distributore di cioccolato calda code: 274125

Rubinetto, coperchio e parte per mescolare in PP.  
 Contenitore realizzato in materiale senza BPA.  
 Il sistema di riscaldamento Bain-Marie impedisce al cioccolato di bruciarsi sul fondo.  
 Base del contenitore in acciaio inossidabile, con pareti laterali trasparenti.  
 Il sistema di miscelazione integrato garantisce una consistenza omogenea.

Dotato di un rubinetto anti-goccia speciale per un'erogazione controllata.  
 Vassoio raccogli gocce dotato di un indicatore a galleggiante che avverte quando è pieno.  
 La protezione dal surriscaldamento migliora la sicurezza operativa.  
 Temperatura regolabile da 65°C a 85°C.  
 Temperatura ambiente richiesta: 10°C a 32°C.

-  Mantiene la cioccolata calda liscia e pronta da servire durante il servizio.
-  Supporta un'erogazione pulita con riduzione del gocciolamento durante l'uso.
-  Aiuta a prevenire la combustione, preservando sapore e consistenza.
-  Semplifica il monitoraggio grazie all'indicatore di vassoio raccogli gocce pieno.



| Codice | Liter | V   | W    | LxWxH (W)      |
|--------|-------|-----|------|----------------|
| 274125 | 5     | 230 | 1006 | 440x360x(H)471 |