

Máquina Chocolatera de 2 Depósitos 1.5 Lts CALVAC

SKU: 5050C | Categorías: Chocolateras | Stock: En stock



Descripción

La **Máquina Chocolatera de 2 Depósitos de 1.5 Litros** es una herramienta esencial para negocios gastronómicos que requieren mantener y servir chocolate caliente de manera eficiente.

Gracias a su diseño en acero inoxidable y su sistema automático de mantención de temperatura, **se garantiza** una preparación homogénea y constante.

Además, su termostato regulable permite ajustar la temperatura según la necesidad del producto, brindando versatilidad en cada uso.

Especificaciones Técnicas

Para conocer mejor su rendimiento y características, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Número de depósitos:** 2 unidades de **1.5 litros** cada uno.
- **Capacidad total:** 3 litros.
- **Potencia:** 800W, permitiendo un calentamiento rápido y uniforme.
- **Material:** Estructura en **acero inoxidable**, asegurando resistencia y fácil limpieza.
- **Sistema de control de temperatura:** Termostato regulable, adaptándose a diferentes tipos de preparaciones.
- **Mantenimiento de temperatura automático:** Permite conservar el chocolate en la temperatura ideal sin necesidad de ajustes constantes.
- **Indicador luminoso:** Luz piloto que señala el estado de funcionamiento del equipo.
- **Dimensiones:**
 - **Ancho:** 45 cm

- **Fondo:** 25 cm
 - **Alto:** 20 cm
 - **Peso:** 5 kg
-

Atributos Destacados Máquina Chocolatera de 2 Depósitos

Esta **máquina chocolatera de 2 depósitos** cuenta con diversas ventajas que la convierten en una opción confiable para la preparación y servicio de bebidas calientes:

Doble Depósito para Mayor Producción: Dado que cuenta con dos recipientes de 1.5 litros cada uno, **se pueden** mantener diferentes tipos de chocolate o preparaciones simultáneamente.

Mantención de Temperatura Automática: Por otra parte, su sistema inteligente permite conservar la temperatura sin necesidad de supervisión constante.

Estructura en Acero Inoxidable: Además, su material de alta calidad facilita la limpieza y prolonga la vida útil del equipo.

Control de Temperatura Preciso: Gracias a su termostato ajustable, permite personalizar la temperatura según la receta, evitando sobrecalentamiento o enfriamiento prematuro.

Diseño Compacto y Eficiente: Debido a sus dimensiones reducidas y su peso ligero, es fácil de instalar y trasladar en cualquier cocina o barra de servicio.

Usos Sugeridos

Debido a su capacidad de mantener el chocolate caliente con una textura homogénea, esta **máquina chocolatera de 2 depósitos** es ideal para:

Cafeterías y chocolaterías: Por ejemplo, es perfecta para servir chocolate caliente cremoso con temperatura ideal en todo momento.

Pastelerías y panaderías: Además, facilita la preparación de coberturas y salsas de chocolate para postres.

Hoteles y buffets: Por lo tanto, permite ofrecer servicio continuo de bebidas calientes sin perder calidad.

Eventos y catering: Del mismo modo, es una opción excelente para servir chocolate caliente en celebraciones, ferias y festividades.

Sugerencias de Mantenimiento Máquina Chocolatera de 2 Depósitos

Para garantizar un óptimo funcionamiento y prolongar la vida útil del equipo, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Regular: Con el fin de evitar la acumulación de residuos de chocolate, limpiar los depósitos y la estructura con agua tibia y detergente suave después de cada uso.

Verificación del Termostato: Para asegurar una temperatura adecuada en cada preparación, revisar periódicamente el ajuste del termostato.

Evitar Sobrellenado: Debido a su capacidad limitada, es importante no exceder los 1.5 litros por depósito para garantizar un funcionamiento óptimo.

Revisión del Sistema de Calentamiento: Finalmente, asegurarse de que el sistema automático de temperatura funcione correctamente para evitar fluctuaciones de calor.

Beneficios Adicionales

Diseño compacto y funcional, adecuado para cualquier negocio gastronómico.

Ahorro de tiempo, permitiendo mantener el chocolate caliente sin necesidad de calentarlo repetidamente.

Eficiencia energética, gracias a su sistema de mantención automática de temperatura.

Fácil de operar, con controles intuitivos que permiten un uso sencillo incluso en horas de alta demanda.

En conclusión, la **Máquina Chocolatera de 2 Depósitos de 1.5 Litros** es una solución práctica, eficiente y confiable para negocios gastronómicos que buscan mantener chocolate caliente de manera constante y sin complicaciones.

Gracias a su sistema de temperatura regulable, su estructura en acero inoxidable y su diseño compacto, **este equipo se convierte en** una inversión ideal para cafeterías, chocolaterías y hoteles.

Así que, si buscas calidad, precisión y eficiencia en cada servicio, ¡esta máquina chocolatera es la mejor opción para tu negocio!
La **Máquina Chocolatera de 2 Depósitos de 1.5L** ofrece eficiencia y precisión para mantener chocolate caliente en su punto ideal. Con termostato regulable, sistema automático de temperatura y estructura en acero inoxidable, garantiza facilidad de uso y limpieza. Perfecta para cafeterías, chocolaterías y eventos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CALVAC
Dimensiones	60 x 35 x 25 cm
Peso	6 kg

Galería de imágenes

