

MANTENEDORES CHOCOLATE

IDEALES PARA MANTENER EL CHOCOLATE FUNDIDO

Mantenedor CALORIBAC



- Aparato polivalente para fundir y mantener la temperatura del chocolate.
- **Capacidad:** 3.5 Litros
- **Regulación Termostato:** 25-90° C.
- Cubeta acero inoxidable.
- **Diámetro:** 254 mm.
- **Altura:** 188 mm.
- **Peso:** 1,800 Kg.
- **Resistencia:** 200 watts

Mantenedor CHOCO 10



- Mantenedor compacto, ideal para la fabricación de bombones chocolate.
- Calentamiento al baño maria.
- **Capacidad:** 12 Litros (10kg)
- Regulación Termostato: 20-60° C.
- Cubeta acero inoxidable.
- **Longitud:** 510 mm. x 400 mm.
- **Altura:** 265 mm.
- **Resistencia:** 1000 watts

