



CHOCOLATERA con calentamiento a baño-maria
Las chocolateras han sido realizadas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, que aseguramos tendrá siempre una perfecta densidad y cremosidad. Permite, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño-maria" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

- Calentamiento al baño-maria para cocer sin quemar el producto.
- Mezcla continua para obtener una estructura fina sin grumos.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción".
- Caldera de acero inox.
- Cuba trasparente para la exposición de la bebida.

CHOCOLATE MACHINE using heating by "bain-marie"
The chocolate machines has been designed to heat and mix any kind of drink (tea, coffee, milk, mulled wine, etc.) and chocolate in a special way that ensures it's smoothness and thickness. The chocolate machine cooks the chocolate by bain-marie simply and effortlessly, and produces an excellent result in a very short time.

- Heating by bain-marie in order to cook without burning the product.
- Continuous stirring to maintain the thickness without lumps.
- Thermostat to regulate temperature at every stage.
- Delivery tap which is absolutely "anti-clogging".
- Stainless steel boiler tank.
- Transparent bowl to enhance visual display of the beverage.

CHOCOLATIERE à réchauffement "bain-marie"

La chocolatière a été réalisée pour chauffer et mélanger n'importe quel type de boisson (thé, café, lait, vin chaud, etc.) et en particulier le chocolat, auquel elles assurent, toujours une parfaite densité et onctuosité. Entre autres, la chocolatière permet, rapidement et simplement de, préparer directement et de cuire au "bain-marie" le chocolat, en garantissant un gain de temps considérable et un résultat final excellent.

- Réchauffement au bain-marie pour cuire sans brûler la préparation.
- Mélange continu pour obtenir préparation fluide et sans grumeaux.
- Thermostat réglable pour adapter la température à toutes les exigences.
- Robinet exclusif "anti-obstruction".
- Chaudière en acier inox.
- Bac transparent pour l'exposition de la boisson.

CHOCOLATERAS • CIOCCOLATIERE • CHOCOLATIERES SCHOKODISPENSERS

Mod.	Capacidad Capacità Capacity Capacité Inhalt	Dimensiones LxPxH Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH Dimensions LxPxH Abmessungen BxTxH	Peso neto Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Watt
CH105 R	Lt 5	cm 26 x 37 x 47	Kg 8	1000
CH110 R	Lt 10	cm 26 x 37 x 55	Kg 9	1000

- Marcas CE, UL/USF.
- Normas Agroalimentarias.

- Sencotel se reserva el derecho a realizar las modificaciones oportunas sin previo aviso.
- Sencotel reserves the right to make possible modifications without previous notice.
- Sencotel se réserve le droit d'apporter des éventuelles modifications sans préavis.
- Sencotel si riserva di apportare eventuali modifiche senza alcun preavviso.
- Sencotel behält sich das Recht vor; eventuelle Änderungen vorzunehmen ohne Voranmeldung.



SENCOTEL s.l.
46722 BENIARJO (VALENCIA-ESPAÑA)
Calle Valencia 3/5
Tel. +34 962 800 585 - +34 962 801 112
Fax +34 962 800 077
E-mail: info@sencotel.es
www.sencotel.com



Sencotel

Hot Drink