SKU: C-03

Beckers

Cioccolatiera Professionale C-03 Vasca in Policarbonato



Descrizione

Cioccolatiera professionale C-03 da 5 litri

La cioccolatiera C-03 è un'apparecchiatura professionale progettata per sciogliere e mantenere il cioccolato alla temperatura desiderata, ideale per pasticcerie, gelaterie, bar e attività di ristorazione. Con una capacità di 5 litri, permette di gestire la preparazione e la distribuzione del cioccolato durante il servizio, mantenendolo fluido e pronto all'utilizzo.

Il sistema di riscaldamento a bagnomaria, abbinato al mescolamento continuo, favorisce una distribuzione uniforme del calore e una consistenza omogenea, riducendo il rischio che il cioccolato bruci durante il riscaldamento.

Caratteristiche principali

La C-03 dispone di una vasca in policarbonato con fondo in acciaio e consente di regolare la temperatura in un intervallo compreso tra 65 e 85°C. Il riscaldamento a bagnomaria permette di trasmettere il calore in modo graduale, mentre il sistema di agitazione mantiene il cioccolato costantemente mescolato.

L'erogatore antigoccia facilita il dosaggio durante la distribuzione, limitando le fuoriuscite sul piano di lavoro. Il gocciolatoio integrato dispone inoltre di un indicatore galleggiante di troppo pieno,

mentre la protezione contro il surriscaldamento contribuisce alla sicurezza durante il funzionamento.

Specifiche tecniche

- **Modello:** C-03, cioccolatiera professionale per sciogliere e mantenere caldo il cioccolato.
- **Capacità:** 5 litri, adatta alla gestione di preparazioni destinate al servizio professionale.
- **Sistema di riscaldamento:** a bagnomaria, per trasmettere il calore gradualmente e ridurre il rischio di bruciatura del cioccolato.
- **Temperatura:** regolabile da 65 a 85°C, per adattare il riscaldamento alle diverse esigenze di utilizzo.
- **Mescolamento:** continuo, per mantenere una consistenza uniforme durante la lavorazione.
- **Vasca:** realizzata in policarbonato, con fondo del contenitore in acciaio.
- **Erogatore:** sistema antigoccia per agevolare la distribuzione del cioccolato.
- **Gocciolatoio:** completo di indicatore galleggiante per il controllo del troppo pieno.
- **Sicurezza:** protezione integrata contro il surriscaldamento.
- **Potenza:** 1006 W, con alimentazione elettrica a 220-240 V e frequenza di 50-60 Hz.
- **Temperatura ambiente richiesta:** da 10°C a 32°C per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
- **Dimensioni:** Ø 230 x 455 mm (diametro x altezza), per un ingombro contenuto sul banco di lavoro.
- **Peso:** 7,3 kg.

Vantaggi e utilizzo

La cioccolatiera C-03 rappresenta una soluzione pratica per pasticcerie, gelaterie, bar e attività specializzate nella preparazione di dessert e prodotti al cioccolato. Il riscaldamento a bagnomaria, il mescolamento continuo e l'erogatore antigoccia permettono di gestire la lavorazione e la distribuzione con maggiore praticità, mentre la capacità di 5 litri offre una buona disponibilità di prodotto durante il servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	47
Capacità LT	5
Diametro Prodotto	23
Temperatura °C	0 / 85
Model Number for EPREL	C-02