

SKU: 2369144

GBG

Ciocolatiera Modello Chocolady5 Riscaldamento a bagno-maria



Descrizione

Ciocolatiera Modello Chocolady5 - Riscaldamento a bagno-maria

La **ciocolatiera GBG Modello Chocolady5** è una ciocolatiera professionale con **riscaldamento a bagnomaria**, progettata per preparare e mantenere calde cioccolata, tè, caffè, latte e altre bevande calde in bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti e hotel.

Il metodo di riscaldamento a bagno-maria riprende la tradizione professionale, consentendo di cuocere la cioccolata senza bruciare il prodotto, assicurando gusto, densità e un notevole risparmio di tempo rispetto ai sistemi tradizionali.

Caratteristiche principali

Chocolady5 utilizza una **miscelazione continua** che mantiene il prodotto omogeneo, evitando la formazione di grumi e garantendo un ottimo risultato finale a ogni erogazione.

La macchina è dotata di **nuova vasca facilmente smontabile** per una pulizia rapida, **caldaia acqua calda svuotabile manualmente**, piedini antiscivolo, **rubinetto esclusivo anti ostruzione** e caldaia in acciaio inox termicamente isolata.

Specifiche tecniche

- **Brand:** GBG
- **Modello:** Chocolady5
- **SKU:** 2369144
- **Tipologia:** cioccolatiera professionale a bagnomaria
- **Capacità vasca:** 5 litri
- **Sistema di riscaldamento:** a bagno-maria per cuocere senza bruciare il prodotto
- **Miscelazione:** continua per prodotto omogeneo
- **Vasca:** vasca facilmente smontabile per pulizia rapida
- **Caldaia:** caldaia acqua calda svuotabile manualmente, in acciaio inox termicamente isolata
- **Rubinetto:** rubinetto esclusivo anti ostruzione
- **Termostato:** termostato regolabile per adeguare la temperatura alle esigenze
- **Piedini:** piedini antiscivolo
- **Potenza:** 1000 W
- **Peso netto:** 8 kg
- **Peso lordo:** 9 kg
- **Dimensioni imballo:** 36 x 36 x 60 cm
- **Lunghezza (tabella):** Ø 26 cm
- **Altezza (tabella):** 47 cm
- **Capacità (tabella):** 5 Lt

Descrizione funzionale

La cioccolatiera Chocolady5 è una macchina che unisce alta qualità tecnologica e metodo tradizionale, permettendo con poche e semplici operazioni di preparare e cuocere a bagnomaria la cioccolata, ottenendo sempre un prodotto cremoso e ben emulsionato.

Il **termostato regolabile** consente di adattare la temperatura alla bevanda servita, mentre la caldaia in acciaio inox isolata e la miscelazione continua mantengono costante la temperatura e la consistenza, migliorando l'esperienza di servizio e riducendo gli scarti.

Utilizzi consigliati

La cioccolatiera Modello Chocolady5 è indicata per **bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, hotel e servizi catering** che vogliono offrire cioccolata calda e altre bevande calde con una macchina affidabile, semplice da usare e da pulire.

La capacità da 5 litri e le dimensioni compatte (Ø 26 x 47 cm) la rendono adatta sia a locali con volumi medi di vendita sia a corner dedicati alle bevande calde, in particolare durante la stagione invernale o in occasione di eventi.

Perché acquistarla su RistoSubito

- **Scheda tecnica dettagliata** con dati su capacità, potenza, dimensioni, sistema a bagnomaria, miscelazione continua e dotazioni.
- **Confronto immediato** con altre cioccolatiere della stessa categoria, con proposte a prezzi inferiori e superiori come modelli a bagnomaria, fontane di cioccolato e cioccolatiere a vasca estraibile.
- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza pre-vendita e informazioni su spedizioni, garanzia e pagamenti direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	47
Capacità LT	5
Lunghezza (cm)	Ø 26