

SKU: 2369147

GBG

Ciocolatiera Modello Chocolady10 Riscaldamento a bagno-maria per cuocere senza bruciare il prodotto



Descrizione

Ciocolatiera Modello Chocolady10 - Riscaldamento a bagno-maria

La **ciocolatiera GBG Modello Chocolady10** è una ciocolatiera professionale con **riscaldamento a bagnomaria**, progettata per cuocere e mantenere calde cioccolata, tè, caffè, latte e altre bevande calde in bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti e strutture ricettive.

Il sistema a bagno-maria consente di cuocere il prodotto senza bruciarlo, preservando gusto e densità della cioccolata e garantendo un notevole risparmio di tempo rispetto ai metodi tradizionali.

Caratteristiche principali

Chocolady10 adotta una **miscelazione continua** per ottenere un prodotto omogeneo e cremoso, evitando la formazione di grumi e assicurando un risultato costante durante tutto il servizio.

La macchina è dotata di **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** per ridurre le dispersioni di calore.

Specifiche tecniche

- **Brand:** GBG
- **Modello:** Chocolady10
- **SKU:** 2369147
- **Tipologia:** cioccolatiera professionale a bagnomaria
- **Capacità vasca:** 10 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 a tutte le esigenze
- **Piedini:** piedini antiscivolo
- **Potenza:** 1000 W
- **Peso netto:** 8,5 kg
- **Peso lordo:** 9,5 kg
- **Dimensioni imballo:** 36 x 36 x 60 cm
- **Lunghezza (tabella):** Ø 26 cm
- **Altezza (tabella):** 55 cm
- **Capacità (tabella):** 10 Lt

Descrizione funzionale

La cioccolatiera Chocolady10 è una macchina che unisce alta qualità tecnologica e metodo tradizionale a bagnomaria, permettendo con poche e semplici operazioni di preparare direttamente e cuocere la cioccolata, ottenendo sempre un prodotto cremoso e ben emulsionato.

Il **termostato regolabile** consente di impostare la temperatura ideale per le diverse bevande, mentre la caldaia inox isolata e la miscelazione continua mantengono costante il calore e la consistenza, migliorando la qualità del servizio e riducendo scarti e fuori produzione.

Utilizzi consigliati

La cioccolatiera Modello Chocolady10 è indicata per **bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, hotel, catering e locali con alta richiesta** di cioccolata e bevande calde, grazie alla capacità maggiorata da 10 litri rispetto al modello Chocolady5.

Le dimensioni compatte (Ø 26 x 55 cm) rapportate alla grande capacità la rendono perfetta per corner dedicati alle bevande calde e per servizi con flussi elevati di clientela, specialmente nei mesi invernali e durante eventi.

Perché acquistarla su RistoSubito

- **Scheda tecnica dettagliata** con dati su capacità, potenza, dimensioni, sistema a bagnomaria, miscelazione continua e dotazioni incluse.
- **Possibilità di confronto** con altre cioccolatiere della stessa categoria, incluse versioni da 5 litri e fontane di cioccolato, per scegliere la soluzione più adatta al proprio locale.

- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza pre-vendita e informazioni su spedizioni, garanzia e metodi di pagamento direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	55
Capacità LT	10
Lunghezza (cm)	Ø 26