

SKU: 2977154

## Ristosubito

# Ciocolatiera premix a bagnomaria CB Modello Ciocab Sistema rubinetto auto-pulente



## Descrizione

### Ciocolatiera premix a bagnomaria CB Modello Ciocab - Sistema rubinetto auto-pulente

La **ciocolatiera premix a bagnomaria CB Modello Ciocab** è un distributore di bevande calde professionale progettato per lavorare con cioccolato calda, latte, vin brulè e tè caldo, ideale per bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti e hotel.

Il sistema a **bagnomaria** riscalda il prodotto senza bruciarlo e senza alterarne il gusto, mentre l'agitatore verticale mantiene la bevanda omogenea evitando formazione di schiuma, rendendo la macchina adatta a un uso continuativo durante tutta la giornata.

### Caratteristiche principali

Ciocab è dotata di **miscelazione tramite agitatore verticale**, che conserva il gusto del prodotto riducendo la schiuma in superficie, e di una **caldaia in acciaio inox completamente saldata**, che impedisce infiltrazioni di prodotto all'interno della macchina.

Il **rubinetto auto-pulente** viene pulito ad ogni erogazione grazie all'apposito sistema integrato,

semplificando la manutenzione quotidiana e garantendo una maggiore igiene nella zona di uscita del prodotto.

## Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito
- **Modello:** Ciocab
- **SKU:** 2977154
- **Tipologia:** cioccolatiera premix a bagnomaria
- **Capacità vasca:** 5 litri
- **Sistema di riscaldamento:** bagnomaria con caldaia in acciaio inox saldata
- **Miscelazione:** agitatore verticale antischiuma
- **Potenza massima assorbita:** 900 W
- **Peso:** 6 kg
- **Segnalatore livello acqua:** presente
- **Sistema rubinetto:** auto-pulente
- **Lunghezza (diametro):** Ø 23 cm
- **Altezza:** 50 cm
- **Categoria:** cioccolatiere professionali per bar

## Descrizione funzionale

La cioccolatiera Ciocab permette di **regolare la temperatura della caldaia** tramite una comoda manopola, così da adattare il calore alle diverse bevande, mantenendo il prodotto caldo e pronto alla miscita senza rischio di bruciature.

Le dimensioni contenute, la facilità d'uso, di pulizia e di manutenzione rendono questa macchina estremamente **versatile**, adatta a qualsiasi tipo di locale che desideri inserire o potenziare il servizio di bevande calde.

## Utilizzi consigliati

La cioccolatiera premix a bagnomaria CB Ciocab è indicata per **bar, pasticcerie, gelaterie, bistrot, ristoranti, hotel e catering** che vogliono servire cioccolata calda, vin brulè, latte e tè caldo con una macchina affidabile e di qualità.

La capacità da 5 litri, l'agitatore verticale e il sistema a bagnomaria la rendono particolarmente adatta a contesti con flussi costanti di clientela, garantendo prodotto sempre pronto e gusto inalterato dall'inizio alla fine del servizio.

## Perché acquistarla su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con informazioni su capacità, potenza, dimensioni, caratteristiche costruttive e funzioni come rubinetto auto-pulente e bagnomaria.
- **Macchina professionale** facilmente confrontabile con altre cioccolatiere e fontane di cioccolato della stessa categoria, per scegliere la soluzione più adatta alle proprie esigenze.
- **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)   | 50     |
| Capacità LT    | 5      |
| Lunghezza (cm) | Ø 23   |