

SKU: 2977845

Ristosubito

Ciocolatiera Vema Modello CI 2080/5 Vasca estraibile Motore ventilato



Descrizione

Ciocolatiera Vema Modello CI 2080/5 - Vasca estraibile, motore ventilato

La **ciocolatiera Vema Modello CI 2080/5** è una ciocolatiera professionale progettata per preparare e servire contemporaneamente numerose tazze di cioccolata calda, latte, caffè, tè, tisane e vin brulè, ideale per bar, pasticcerie, gelaterie e ristoranti.

Le vasche in policarbonato sono completamente estraibili per facilitare la pulizia e consentire di conservare il prodotto avanzato direttamente in frigorifero senza doverlo travasare, riducendo tempi di lavoro e sprechi.

Caratteristiche principali

La CI 2080/5 è dotata di **vasca estraibile da 5 litri in acciaio inox** e di una struttura esterna in policarbonato disponibile in colorazione marrone o grigio metallizzato, per integrarsi facilmente in diversi contesti estetici.

Il **motore ventilato** garantisce un funzionamento affidabile anche in caso di uso intensivo, mentre il doppio interruttore luminoso consente un controllo immediato delle funzioni principali della

macchina.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito
- **Modello:** Vema CI 2080/5
- **SKU:** 2977845
- **Tipologia:** cioccolatiera professionale da banco
- **Capacità vasca:** 5 litri
- **Vasca:** estraibile in acciaio inox
- **Struttura:** policarbonato marrone o grigio metallizzato
- **Motore:** motore ventilato
- **Interruttori:** doppio interruttore luminoso
- **Contentitore:** estraibile per facilitare la pulizia
- **Potenza massima:** 1060 W
- **Alimentazione:** 230 V monofase 50/60 Hz
- **Peso:** 10 kg
- **Temperatura di esercizio:** 0 / 90 °C
- **Lunghezza:** 26 cm
- **Profondità:** 32 cm
- **Altezza:** 50 cm

Descrizione funzionale

La cioccolatiera Vema CI 2080/5 è pensata per garantire continuità di servizio nelle ore di punta, permettendo di mantenere sempre pronta alla mescita una quantità significativa di prodotto caldo con temperatura controllata.

La combinazione di vasca inox estraibile, motore ventilato e struttura in policarbonato robusta rende la macchina adatta a un uso professionale quotidiano, con particolare attenzione alla facilità di pulizia e alla durata nel tempo.

Utilizzi consigliati

La cioccolatiera Vema CI 2080/5 è indicata per **bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, hotel e locali di ristorazione** che desiderano servire cioccolata e bevande calde in modo continuativo, con una capacità di 5 litri adatta a volumi medio-alti.

Le dimensioni compatte (26 x 32 x 50 cm) permettono l'installazione sul banco o in retrobanco anche in spazi limitati, mentre la vasca estraibile agevola le operazioni di riempimento, conservazione e lavaggio a fine servizio.

Perché acquistarla su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con dati su capacità, potenza, dimensioni, materiali e dotazioni come vasca estraibile e motore ventilato.
- **Confronto immediato** con altre cioccolatiere con prezzi inferiori o superiori, incluse fontane di cioccolato e modelli a bagnomaria.
- **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)	26
Profondità (cm)	32
Temperatura °C	0 / 90