

SKU: 2977846

Ristosubito

Ciocolatiera Vema Modello CI 2080/8 Vasca estraibile Motore ventilato



Descrizione

Ciocolatiera Vema Modello CI 2080/8 - Vasca estraibile, motore ventilato

La **ciocolatiera Vema Modello CI 2080/8** è una ciocolatiera professionale pensata per preparare e servire numerose tazze di cioccolata calda, latte, caffè, tè, tisane e vin brulè, ideale per bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti e hotel.

Le vasche in policarbonato sono completamente estraibili, così da facilitare la pulizia e permettere di conservare il prodotto avanzato direttamente in frigorifero senza doverlo travasare, riducendo gli sprechi e i tempi di gestione.

Caratteristiche principali

Questa versione è dotata di **vasca estraibile da 8 litri in acciaio inox**, pensata per locali con volumi di vendita più elevati rispetto al modello CI 2080/5, mantenendo le stesse dimensioni esterne compatte.

La struttura è realizzata in **policarbonato** disponibile in colorazione marrone o grigio metallizzato, mentre il **motore ventilato** e il **doppio interruttore luminoso** assicurano affidabilità e controllo immediato delle funzioni.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito
- **Modello:** Vema CI 2080/8
- **SKU:** 2977846
- **Tipologia:** cioccolatiera professionale da banco
- **Capacità vasca:** 8 litri
- **Vasca:** estraibile in acciaio inox
- **Struttura:** policarbonato marrone o grigio metallizzato
- **Motore:** motore ventilato
- **Interruttori:** doppio interruttore luminoso
- **Contenitore:** estraibile per miglior pulizia
- **Potenza massima:** 1100 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 2080/8 è progettata per garantire continuità di servizio nelle ore di punta, mantenendo sempre a disposizione una quantità importante di bevanda calda alla temperatura desiderata.

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

Utilizzi consigliati

La cioccolatiera Vema CI 2080/8 è indicata per **bar, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, hotel e locali di ristorazione** che necessitano di una macchina di maggiore capacità per servire cioccolata e bevande calde in modo continuativo.

Le dimensioni compatte (26 x 32 x 50 cm) e la capacità da 8 litri la rendono ideale per banchi bar molto frequentati, buffet di hotel e punti vendita con flussi elevati, dove è fondamentale ridurre i rabbocchi durante il servizio.

Perché acquistarla su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con informazioni su capacità, potenza, dimensioni, materiali, vasca estraibile e motore ventilato.
- **Confronto immediato** con altri modelli Vema, cioccolatiere a bagnomaria e fontane di cioccolato, per scegliere la soluzione più adatta al proprio volume di lavoro.
- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza pre-vendita e dettagli su spedizioni, garanzia e pagamenti direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Capacità LT	8
Lunghezza (cm)	26
Profondità (cm)	32
Temperatura °C	0 / 90