

SKU: CF2105M

Ristosubito

Chocolate dispenser CF 2105M Vema



Descrizione

Colatrice di Cioccolato CF 2105 Professionale da Banco

La **colatrice di cioccolato CF 2105** è un'attrezzatura professionale progettata per la lavorazione del cioccolato in laboratori artigianali, gelaterie, pasticcerie e cioccolaterie. Grazie alla sua struttura compatta e alla praticità di utilizzo, rappresenta una soluzione versatile per decorare, ricoprire e rifinire numerose preparazioni dolciarie con precisione e continuità operativa.

Oltre alla funzione di colatrice, questo modello può essere utilizzato anche come **temperatrice manuale**, offrendo agli operatori una maggiore flessibilità nelle lavorazioni quotidiane. La configurazione da banco e la struttura portatile consentono di ottimizzare gli spazi di lavoro mantenendo elevate prestazioni produttive.

Caratteristiche principali

La CF 2105 è stata sviluppata per garantire affidabilità e semplicità di utilizzo anche durante le lavorazioni più intense. La macchina permette di mantenere il cioccolato alla temperatura desiderata, favorendo una consistenza uniforme e facilitando le operazioni di decorazione e copertura di dolci, gelati e prodotti artigianali.

Tutti i componenti principali risultano facilmente accessibili e completamente smontabili, caratteristica che agevola la pulizia quotidiana e riduce i tempi dedicati alla manutenzione. Questa soluzione consente di rispettare elevati standard igienici e di preservare la qualità del prodotto lavorato.

Specifiche tecniche

Dotata di una capacità di carico pari a **4 litri**, la colatrice CF 2105 è adatta alla gestione di produzioni artigianali continuative e alla preparazione di numerose specialità a base di cioccolato. L'alimentazione a **230V** con frequenza 50/60 Hz e una potenza assorbita di **1060 W** assicurano un rapido raggiungimento della temperatura impostata e una distribuzione uniforme del calore durante tutte le fasi operative.

Il termostato regolabile da **0°C a 90°C** permette di adattare la temperatura alle diverse esigenze di lavorazione, dalla semplice fusione del cioccolato fino al mantenimento ottimale per decorazioni e coperture. La presenza di termostati di sicurezza interni contribuisce inoltre a proteggere la macchina durante l'utilizzo prolungato, migliorandone l'affidabilità nel tempo.

La struttura combina elementi in **acciaio inox** con componenti in policarbonato disponibile nelle finiture marrone o grigio metallizzato. Questa scelta costruttiva offre robustezza, facilità di pulizia e un'estetica professionale adatta sia ai laboratori sia alle aree di vendita aperte al pubblico.

- **Modello:** CF 2105
- **Tipologia:** colatrice di cioccolato professionale da banco
- **Capacità di carico:** 4 litri
- **Alimentazione:** 230V - 50/60 Hz
- **Potenza:** 1060 W
- **Termostato:** regolabile da 0°C a 90°C
- **Sistema di sicurezza:** termostati interni
- **Comandi:** doppio interruttore
- **Materiali:** acciaio inox e policarbonato
- **Dimensioni:** Ø 29 x H 76 cm
- **Peso:** 11 kg

La colatrice CF 2105 consente di distribuire il cioccolato in modo preciso e controllato, risultando ideale per la decorazione di dessert, la copertura di dolci e la realizzazione di preparazioni che richiedono una lavorazione accurata. La regolazione della temperatura permette di mantenere costante la fluidità del prodotto, favorendo risultati uniformi e professionali.

Grazie alla possibilità di utilizzo come temperatrice manuale, la macchina si presta anche alla preparazione di uova di Pasqua, praline, bicchierini, tazzine di cioccolato e altre creazioni artigianali che richiedono un controllo accurato delle caratteristiche del cioccolato durante la lavorazione.

Utilizzi consigliati

La CF 2105 è particolarmente indicata per gelaterie e pasticcerie che desiderano ampliare le possibilità decorative dei propri prodotti. Può essere utilizzata per variegare con gelato, decorare

coppe, ricoprire stecchi e completare dessert con finiture di elevata qualità estetica.

Trova inoltre impiego nelle cioccolaterie artigianali per la produzione di specialità stagionali e prodotti personalizzati, oltre che per la copertura di profiteroles, torte Sacher, pasticceria mignon e frutta fresca. La sua versatilità la rende una risorsa preziosa per tutte le attività che lavorano quotidianamente il cioccolato.

Perché scegliere questo prodotto

- **Doppia funzione** come colatrice di cioccolato e temperatrice manuale.
- **Capacità da 4 litri** ideale per produzioni artigianali continuative.
- **Termostato regolabile** per una gestione precisa della temperatura.
- **Componenti smontabili** che facilitano pulizia e manutenzione.
- **Struttura compatta e portatile** adatta a qualsiasi laboratorio professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	76
Capacità LT	4
Diametro Prodotto	29
Model Number for EPREL	DELICE3NERO