

SKU: CF2105N

Ristosubito

Chocolate dispenser CF 2105N Vema



Descrizione

Colatrice di Cioccolato CF 2105 Nera Professionale da Banco

La **colatrice di cioccolato CF 2105 colore nero** è una soluzione professionale progettata per agevolare le lavorazioni del cioccolato in pasticcerie, gelaterie, laboratori artigianali e cioccolaterie. Grazie alla sua struttura compatta e alla facilità di trasporto, consente di eseguire operazioni di copertura, decorazione e rifinitura con precisione e continuità.

La finitura nera dona alla macchina un aspetto elegante e professionale, facilmente integrabile in qualsiasi ambiente di lavoro. Oltre alla funzione di colatrice, il modello CF 2105 può essere utilizzato come **temperatrice manuale**, offrendo maggiore flessibilità nella preparazione di numerose specialità a base di cioccolato.

Caratteristiche principali

Progettata per un utilizzo professionale quotidiano, questa macchina permette di mantenere il cioccolato alla corretta temperatura operativa, favorendo una consistenza uniforme durante tutte le fasi di lavorazione. La struttura da banco consente di ottimizzare gli spazi senza rinunciare a prestazioni affidabili e costanti.

Uno dei principali punti di forza della CF 2105 è rappresentato dalla semplicità di manutenzione. I componenti risultano facilmente accessibili e completamente smontabili, consentendo una pulizia accurata e rapida al termine di ogni ciclo produttivo.

Specifiche tecniche e prestazioni

La capacità di carico di **4 litri** permette di lavorare quantità adeguate di cioccolato per la maggior parte delle produzioni artigianali. Il sistema di riscaldamento da **1060 W**, alimentato a **230V**, garantisce un riscaldamento rapido e una temperatura stabile durante l'utilizzo, contribuendo a mantenere il prodotto sempre pronto per la colatura o la decorazione.

Il termostato regolabile da **0°C a 90°C** offre un controllo preciso delle condizioni operative, adattandosi sia alle esigenze di scioglimento sia alle lavorazioni che richiedono il mantenimento del cioccolato a una temperatura costante. I termostati di sicurezza interni aumentano ulteriormente la protezione dell'apparecchiatura durante le sessioni di lavoro prolungate.

La costruzione combina la robustezza dell'**acciaio inox** con componenti in policarbonato resistente, mentre la colorazione nera conferisce alla macchina un aspetto moderno e professionale, particolarmente apprezzato negli ambienti aperti al pubblico.

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

La CF 2105 è stata sviluppata per assicurare una distribuzione omogenea del cioccolato durante le operazioni di copertura e decorazione. La temperatura costante e la gestione intuitiva dei comandi consentono di ottenere risultati precisi, riducendo sprechi e migliorando la qualità della lavorazione.

L'apparecchiatura si presta anche alle lavorazioni di temperaggio manuale, risultando adatta alla produzione di praline, cioccolatini, tazzine, bicchierini e soggetti stagionali come uova di Pasqua e altre creazioni artigianali.

Utilizzi consigliati

Questa colatrice professionale trova impiego in gelaterie e pasticcerie per la decorazione di coni, coppe gelato, stecchi ricoperti e dessert. È inoltre ideale per la copertura di torte, profiteroles, monoporzioni e preparazioni a base di frutta.

Le sue caratteristiche la rendono particolarmente indicata anche per cioccolaterie e laboratori

specializzati che necessitano di una macchina versatile per la gestione quotidiana delle lavorazioni artigianali del cioccolato.

Perché scegliere questo prodotto

- **Finitura nera professionale** dal design elegante e moderno.
- **Doppia funzione** come colatrice e temperatrice manuale.
- **Capacità da 4 litri** ideale per produzioni artigianali.
- **Controllo preciso della temperatura** grazie al termostato regolabile.
- **Pulizia semplificata** grazie ai componenti facilmente smontabili.

Scheda Tecnica

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