



CHOCOLATERAS

SIGUIENDO LA TRADICIÓN DE FORMA DIFERENTE





Las chocolateras CH están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.

Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño maría" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- Calentamiento al "baño maría" para cocer el producto sin que se quemé.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.
- Grifo exclusivo "antiobstrucción".
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Caldera agua caliente con vaciado facilitado rápido.
- Nueva bandeja producto con desmontaje rápido.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas capiente, dotada con señalador de nivel de agua.



Ciocolatiere CH, unisce l'alta tecnologica al metodo tradizionale e professionale di riscaldamento a bagno-maria, per assicurare gusto e densità alla cioccolata, davvero sorprendenti. Le ciocolatiere CH sono state realizzate per riscaldare, miscelare qualsiasi tipo di bevanda (thè, caffè, latte).

Le ciocolatiere permettono, con poche, semplici operazioni, di preparare direttamente e cuocere a "bagno-maria" la cioccolata, garantendo un notevole risparmio di tempo e un ottimo risultato finale.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Riscaldamento a "bagno-maria" per cuocere senza bruciare il prodotto.
- Miscelazione continua per ottenere un prodotto omogeneo e un ottimo risultato finale.
- Nuova vasca facilmente smontabile per una pulizia rapida.
- Caldaia acqua calda svuotabile manualmente.
- Piedini antiscivolo.
- Termostato regolabile per adeguare la temperatura a tutte le esigenze.
- Rubinetto esclusivo "antiostruzione".
- Caldaia in acciaio inox, termicamente isolata.



CH hot chocolate machines have been designed to heat and mix any kind of drink (tea, coffee, milk, mulled wine, etc.) and chocolate in a special way that ensures its smoothness and thickness.

The machines prepare the hot chocolate simply and effortlessly using the professional "bain-marie" method, making for an excellent result and saving time into the bargain.

TECHNICAL FEATURES:

- Bain-marie heating of product prevents burning.
- Continuous stirring maintains a perfect, lump-free consistency.
- Thermostat for adjusting temperature as required.
- Special anti-clogging spigot.
- Stainless steel boiler, with thermal insulation.
- Non-slip feet.
- New product bowl that can be removed quickly.
- Large drip tray with water level gauge.
- Hot water tank with easy emptying process.



Les chocolatières CH sont conçues pour réchauffer et mélanger tout type de boissons chaudes (thé, café, lait) mais spécialement le chocolat, en assurant une densité et une onctuosité parfaites.

Les chocolatières permettent une préparation rapide et simple et une cuisson au "bain-marie" en garantissant un gain de temps considérable et un résultat final parfait.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES:

- Réchauffement de la préparation au "bain-marie" pur cuire sans brûler.
- Mélange continu pour obtenir un produit homogène et un résultat final parfait.
- Thermostat réglable pour adapter la température à toutes les exigences.
- Tobinet exclusif "antiobstruction".
- Chaudière en acier inox à isolation thermique.
- Nouvelle cuve produit à démontage rapide.
- Chaudière avec vidange rapide facilitée.
- Cuve de récupérations des gouttes à grande capacité, avec indicateur de niveau de l'eau.
- Pieds antidérapants.

- Sencotel se reserva el derecho a realizar las modificaciones oportunas sin previo aviso.
 - Sencotel reserves the right to make possible modifications without previous notice.
 - Sencotel si riserva di apportare eventuali modifiche senza alcun preavviso.
 - Sencotel se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications sans préavis.



SENCOTEL s.l.
 Pol. Ind. Rafelcofer - C/ Tramuntana - 10
 46716 RAFELCOFER (VALENCIA-ESPAÑA)
 Tel. +34 962 801 112 • Fax +34 962 800 557
 E-mail: info@sencotel.es • www.sencotel.com

CH	Capacidad Capacity Capacità Capacité lt	Dimensiones LxPxH Dimensions LxDxH Dimensioni LxPxH Dimensions LxPxH cm	Peso neto Net weight Peso netto Poids net kg	Peso bruto Brut weight Peso lordo Poids brut kg	Embalaje cartón Export carton Imballo cartone Carton export cm	Watt
CH 105 R	5	ø 26 x 47	6	7	34 x 34 x 52	1000
CH 110 R	10	ø 26 x 55	6	7	34 x 34 x 58	1000



CHOCOLATERA • CHOCOLATE MACHINE
 CIOCCOLATIÈRE • CHOCOLATIÈRE