

Ciocolatiere Chocolate pots Frullacioc

• Ideali per cuocere e poi mantenere calda la cioccolata da bere oltre a riscaldare latte, tea, caffè, tisane, e bevande corroboranti quali vin brulé, bombardino, VOV e grog

• dotate di vasche da 5 litri trasparenti o inox (vedi foto pag. seg.), e da 8 litri inox, tutte completamente estraibili per la conservazione diretta e la pulizia

• dotate di termostati 0°-90° e doppio interruttore motore e resistenza

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Ciocolatiere a cottura

Corpo policarbonato
grigio o marrone a
scelta

Motoriduttore
ventilato
230V ~ 50/60Hz 60W

Resistenza 1000W

Vasche estraibili da 5
litri (trasparente o
inox*) e da 8 litri
(inox)

Dimensioni
cm. 26x32x50

Peso kg. 9 o kg. 10

• Ideal to cook and keep warm the chocolate drinks or milk, tea, coffee, herbal tea, and also tonic hot drink as mulled wine, grog, VOV, "Bombardino"

• different models with 5 litres transparent or s. steel containers (picture of this last at next page) and 8 litres stainless steel container; containers are completely removable for easy cleaning

• equipped with 0°-90° thermostat and double switch: motor/resistance

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate pots

Grey or brown
polycarbonate body at
choice

Motorized gearbox
230V ~ 50/60Hz 60W

1000W heating
elements

Removable tanks
(5 l. transparent or in
s. steel* - 8 l. s. steel)

Overall sizes
cm. 26x32x50

Weight kg. 9 or kg. 10



CI 2080/8



CI 2080/5

