

# CHOCOLATERAS

## HOT CHOCOLATE DISPENSERS / MACHINES À CHOCOLAT / CHOCOLATEIRAS

### EL ACOMPAÑAMIENTO IDEAL: CHURROS CON UN DELICIOSO CHOCOLATE

Termos para hacer, conservar y servir chocolate. Con agitador que remueve continuamente el chocolate, manteniendo su textura. **Calentamiento al baño maría**, conservando la pureza del chocolate sin recocerlo. Control de temperatura de servicio por termostato regulable. Grifo de doble posición. **Aislamiento térmico** con mínimo consumo de energía. **Depósito interior, grifo y palas agitadoras desmontables** para facilitar la limpieza diaria. Mantiene constante la temperatura de servicio desde el depósito interior hasta la salida del grifo. Construido en acero inoxidable. Conducho de salida inclinado y de gran caudal para facilitar la salida del chocolate espeso. Los modelos de Línea Clásica (LC) tienen un visor de nivel del baño maría. Los modelos de 29 y 40 litros incluyen grifo desague agua baño maría.

### THE IDEAL MATE TO YOUR CHURROS - SERVE YOUR CHURROS WITH A PERFECT CHOCOLATE

Chocolate dispenser to make, keep and serve the hot chocolate. Has stirrer which constantly stirs the chocolate, thereby maintaining its texture. **Bain-marie heating system**, maintaining the purity of the chocolate without reheating it. Temperature regulation by way of a thermostat. Dual-position tap. **Thermally insulated** with minimum energy consumption. **Interior tank, tap and removable stirring paddles** to facilitate cleaning. Maintains the operating temperature constant from the interior tank to the tap spout outlet. Stainless steel manufactured. High-flow, inclined outlet conduit to facilitate the exit of thick chocolate. Classic models (LC) have a water level view. 29 and 40 L models include tap to drain water from the bain-marie.

### L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL: ACCOMPAGNEZ LES CHURROS D'UN DÉLICIEUX CHOCOLAT

Thermos pour faire, conserver et servir du chocolat. Avec agitateur qui remue constamment le chocolat et maintient ainsi sa texture. **Chauffage au bain marie**, en conservant la pureté du chocolat sans le recuire. Réglage de la température par thermostat. Robinet à 2 positions. **Isolation thermique** avec un minimum de consommation d'énergie. **Réservoir intérieur, robinet et pales agitateurs démontables** pour faciliter le nettoyage. Température constante de service du réservoir intérieur à la sortie du robinet. Fabrication inox. Conduit de sortie incliné à grand débit pour faciliter la sortie du chocolat épais. Les modèles classiques (LC) ont témoin du niveau d'eau. Les modèles de 29 et 40 litres incluent un robinet pour vidanger le bain-marie.

### O ACOMPANHAMENTO IDEAL: CHURROS COM UM DELICIOSO CHOCOLATE

Chocolateira para fazer, conservar e servir chocolate. Com mexedor que retira continuamente o chocolate, mantendo a sua textura. **Aquecer em banho-maria** preservando a pureza do chocolate sem cozer demais. Controle de temperatura de serviço por termostato ajustável. Torneira de posição dupla. **Isolamento térmico** como consumo mínimo de energia. **Tanque interno removível, torneira e pás agitadoras** para facilitar a limpeza diária. Mantém uma temperatura de serviço constante desde o tanque interno até a saída da torneira. Construído em aço inoxidável. Duto de saída inclinado e alto fluxo para facilitar a saída do chocolate espesso. Os modelos da Linha Clássica (LC) possuem visor de nível de banho-maria. Os modelos de 29 e 40 litros incluem torneira de drenagem em banho-maria.



MODELO MODEL MODÈLE	POTENCIA POWER PUISSANCE (W)	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE (V)	ÁREA DE SERVICIO SERVICE AREA ZONE DE SERVICE (MM)	CAPACIDAD CAPACITY CAPACITÉ (L)	DIÁMETRO DIAMETER DIAMÈTRE (MM)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
TXM / 5-LB	1000	220 - 240	85	5	260	11	530
TXM / 7-LC			90	7	310	12	560
TXM / 9-LB	1500		85	9	260	13.5	660
TXM / 14-LC	2000		90	14	340	15	
TXM / 29-LC	3000		105	29	460	24	640
TXM / 40-LC			100	40		29	750