

Máquina Chocolatera 3 Litros MAIGAS

SKU: 5050M | Categorías: Chocolateras | Stock: En stock



Descripción

La Máquina Chocolatera 3 Litros **MAIGAS de 2 depósitos** es la elección perfecta para negocios que requieren mantener chocolate caliente en condiciones óptimas, listas para servir.

Gracias a su diseño robusto y compacto, su uso se adapta perfectamente a cafeterías, pastelerías, hoteles y servicios de catering que buscan entregar una experiencia premium a sus clientes.

Características Destacadas

Construcción resistente y duradera

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, lo que garantiza **resistencia a la corrosión, fácil limpieza y una larga vida útil**, incluso en uso intensivo.

Sistema de calentamiento eficiente

Equipada con **termostato regulable** que permite seleccionar temperaturas entre **30 °C y 65 °C**, asegurando el punto ideal para chocolates o bebidas calientes.

Mantención automática de temperatura

Gracias a su **sistema de regulación continua**, mantiene el chocolate en una temperatura constante, evitando la cristalización y conservando su textura perfecta.

Doble capacidad funcional

Posee **dos depósitos independientes de 3 litros cada uno**, ideal para ofrecer distintas variedades de chocolate o bebidas calientes en simultáneo.

Especificaciones Técnicas Máquina Chocolatera 3 Litros

- **Capacidad Total:** 6 litros (3 litros x 2 depósitos)
- **Rango de Temperatura:** 30 °C – 65 °C
- **Potencia:** 1,5 kW
- **Alimentación Eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Dimensiones:** 480 x 365 x 175 mm
- **Peso Neto:** 7 kg

Usos Sugeridos

- **Cafeterías y chocolaterías:** Ideal para servir chocolate caliente espeso con la mejor textura.
- **Buffets y hoteles:** Perfecto para postres con chocolate caliente o acompañamiento de repostería.
- **Panaderías y pastelerías:** Excelente para mantener chocolate fluido listo para bañar o rellenar productos.
- **Eventos y catering:** Ideal para servir bebidas calientes de forma elegante y eficiente.

Sugerencias de Mantenimiento Máquina Chocolatera 3 Litros

- **Limpieza diaria:** Lavar los depósitos con agua tibia y detergente suave. No utilizar productos abrasivos.
- **Evitar sobrecalentamiento:** No superar los **65 °C** para proteger la calidad del chocolate.
- **Revisión del termostato:** Comprobar periódicamente su funcionamiento para mantener una temperatura estable.
- **Cuidado del sistema automático:** Verificar que mantenga la temperatura adecuadamente entre usos.
- **Desconexión segura:** Apagar y desenchufar al finalizar la jornada para extender la vida útil del equipo.

Beneficios Adicionales

- **Diseño compacto:** Ahorra espacio sin perder capacidad operativa.
- **Eficiencia energética:** Calentamiento uniforme con bajo consumo eléctrico.
- **Durabilidad profesional:** Materiales de alta calidad ideales para uso intensivo.
- **Versatilidad operativa:** Permite ofrecer varias preparaciones simultáneas sin complicaciones.

Máquina Chocolatera 3 Litros de 2 depósitos.

Temperatura ajustable de 30 °C a 65 °C, acero inoxidable, sistema automático de mantención térmica.

Ideal para cafeterías, hoteles y pastelerías.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	60 x 35 x 25 cm
Peso	6 kg