

## Máquina de Chocolatera 1.5 Litros 6EI341 MAIGAS

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



### Descripción

La Máquina de Chocolatera 1.5 Litros está diseñada para brindar un servicio eficiente y profesional en la preparación y mantención de chocolate caliente.

Su formato compacto y elegante, junto a una construcción robusta en acero inoxidable, la convierten en una solución perfecta para cafeterías, pastelerías, hoteles y eventos que buscan calidad y presentación en cada taza.

### Características Destacadas

#### Diseño compacto y resistente

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, lo que le otorga una alta durabilidad, resistencia al uso diario y una apariencia profesional.

#### Calentamiento eficiente y constante

Cuenta con un **termostato regulable** que permite controlar la temperatura entre 30 °C y 65 °C, ideal para mantener una textura homogénea y evitar que el chocolate se cristalice.

#### Sistema automático de mantención térmica

Una vez alcanzada la temperatura deseada, el sistema mantiene el calor de forma constante, garantizando un chocolate siempre listo para servir.

#### Luz piloto de funcionamiento

Incorpora una luz indicadora que muestra cuándo el equipo está en operación, facilitando su control y seguridad durante el uso.

#### Doble depósito funcional

Incluye **2 recipientes de 1.5 litros** cada uno (capacidad total de 3 L), perfectos para ofrecer dos variedades de chocolate o bebidas calientes en simultáneo.

## Especificaciones Técnicas Máquina de Chocolatera 1.5 Litros

- **Capacidad Total:** 3 litros (2 x1.5 L)
- **Potencia:** 800 W
- **Material:** Acero inoxidable
- **Termostato:** Regulable
- **Luz piloto:** Indicadora de funcionamiento
- **Sistema:** Automático de mantención de temperatura
- **Medidas:**
  - Frente: 45 cm
  - Fondo: 25 cm
  - Alto: 20 cm
  - **Peso Neto:** 5 kg
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz

## Usos Sugeridos Máquina de Chocolatera 1.5 Litros

- **Cafeterías y chocolaterías:** Ideal para servir chocolate caliente denso y uniforme.
- **Pastelerías y panaderías:** Útil para mantener chocolate fundido en preparaciones de repostería.
- **Hoteles, buffets y eventos:** Práctica para mantener bebidas calientes listas para servir.
- **Catering y servicios móviles:** Compacta y fácil de transportar para ferias o celebraciones.

## Tips de Mantenimiento

- **Limpieza regular:** Lave los depósitos con agua tibia y detergente suave al final de cada jornada. Evite esponjas abrasivas.
- **Evitar sobrecalentamiento:** No exceder los 65 °C para preservar la textura del chocolate.
- **Revisión del termostato:** Verificar periódicamente su correcto funcionamiento para una temperatura estable.
- **Desconexión segura:** Apague y desenchufe el equipo cuando no esté en uso.
- **Verificación de componentes:** Mantenga limpias y funcionales la luz piloto y los controles para un manejo seguro.

## Beneficios Adicionales Máquina de Chocolatera 1.5 Litros

- **Compacta y elegante:** Perfecta para espacios pequeños sin sacrificar eficiencia.
- **Doble capacidad operativa:** Permite ofrecer más de una variedad de chocolate o bebida caliente.
- **Ahorro energético:** Bajo consumo con óptimo rendimiento.
- **Fácil de operar:** Controles simples e intuitivos que facilitan su uso incluso en alta rotación.

Máquina de Chocolatera 1.5 Litros con 2 depósitos.

Fabricada en acero inoxidable, cuenta con termostato regulable, sistema automático de mantención térmica y luz piloto.

Ideal para chocolate caliente en cafeterías, buffets y repostería profesional.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	45 x 25 x 25 cm
Peso	4 kg

## Galería de imágenes

